



# · Ölz Riesen Toast ·

Erdäpfelkäs - Herzhaft überbacken mit Emmentaler & Knusperspeck



## Zutaten

8 Scheiben Ölz Riesen Toast  
24 Scheiben Frühstücksspeck oder Bauchspeck

\*\*\*

## ERDÄPFELKÄS:

200 g Kartoffeln (in der Schale gekocht, heiß geschält und gepresst)

100 g Landfrischkäse körnig

etwas frisch gehackter Majoran

2 EL frisch geschnittener Schnittlauch

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

\*\*\*

120 g geriebener Emmentaler

## Zubereitungszeit

**50 min**

Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Speckscheiben bei 180 °C knusprig backen (Vorsicht heißes, ausgetretenes Fett beim Rausnehmen). Anschließend auf ein Küchenpapier legen, auskühlen lassen und grob zerbrechen. Die überkühlten Kartoffeln mit dem Landfrischkäse, den Kräutern und den Gewürzen schnell verrühren. Die Ölz Riesen Toast-Scheiben mit dem Erdäpfelkäs großzügig bestreichen, mit dem Speckkrusteln und dem Emmentaler-Käse bestreuen. Im noch vorgeheizten Rohr bei 180 °C kurz überbacken.

## **Tipp von Haubenkoch Thomas Dorfer:**

"Genießen mit süß saurem Essiggemüse wie Senfgurken, eingelegten Pilzen etc."

## **Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer**

