Rezept

Vinschgerl-Toast

Ein Rezept von Vinschgerl-Toast, am 28.04.2024

Zutaten

- **2** große Tomaten
- **4** kleine Vinschgerl-Brote
- **75 g** Mortadella in Scheiben
- Salz
- **150 g** Pustertaler Bergkäse in Scheiben
- **1** Knoblauchzehe
- **100 g** Südtiroler Speck in dünnen Scheiben
- **50 g** Salami in Scheiben
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Tomaten waschen und ohne Stielansätze in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und längs halbieren. Die Vinschgerl quer durchschneiden und im Toaster kurz rösten. Mit dem Knoblauch einreiben.

2. Alle Vinschgerl mit Speck, Mortadella, Salami und Tomaten belegen, leicht salzen und pfeffern und mit den Käsescheiben bedecken. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 10 Min. überbacken, bis der Käse weich ist. Heiß servieren.