

Rezept

Zwiebelkuchen-Toasties

Ein Rezept von Zwiebelkuchen-Toasties, am 28.04.2024

Zutaten

2 Zwiebeln 100 g Speckwürfel

Pfeffer

2 EL Aceto balsamico bianco2 Eier (M)200 g saure Sahne100 g Bergkäse

10 Scheiben Sandwichtoast

Kräutersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

- 1. Backofen auf 200° vorheizen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Mit dem Speck in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl glasig dünsten. Nach Belieben mit Kümmel würzen. Mit Essig ablöschen, vom Herd nehmen. Saure Sahne und Eier verrühren. Käse reiben, mit der Zwiebelmischung unter die Eiermasse heben, salzen und pfeffern.
- 2. Toastscheiben mit der Zwiebelmasse bestreichen. Auf dem mit Backpapier ausgelegten Blech im heißen Backofen (Mitte) in 15 20 Min. goldbraun backen. Toastscheiben herausnehmen und diagonal in je 4 Dreiecke schneiden.