

Rezept

Tomaten-Käse-Toasts

Ein Rezept von Tomaten-Käse-Toasts, am 23.04.2024

Zutaten

50 g Ricotta	1 TL Tomatenmark oder Pesto rosso (aus dem Glas)
Salz	Pfeffer
1 Fleischtomate (etwa 200 g)	200 g Camembert
8 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten (wer mag)	8 Scheiben Sandwichbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Den Ricotta mit dem Tomatenmark oder dem Pesto verrühren und die Creme mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Fleischtomate waschen, vom Stielansatz befreien und in dünne Scheiben schneiden. Camembert in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Nach Belieben getrocknete Tomaten abtropfen lassen und in dünne Streifen schneiden.

3. Die Brotscheiben auf einer Seite mit der Ricottacreme bestreichen. Auf der Hälfte der Brotscheiben die Tomatenscheiben überlappend auslegen. Den Camembert und eventuell die Tomatenstreifen darauf verteilen. Mit den übrigen Brotscheiben abdecken, leicht andrücken.

4. Die belegten Toasts nacheinander im Sandwichtoaster 3-4 Minuten backen. Heiß servieren.