

Rezept

Vinschgerl-Toast

Ein Rezept von Vinschgerl-Toast, am 17.06.2024

Zutaten

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

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.