

Deftiger Winzertoast



www.innpuls.at

REITER

GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

Rezept für 4 Personen
Zubereitungszeit: 15 Minuten +
15 Minuten Backzeit

200 g Reiter Innviertler Mostspeck
1/2 Lauchstange
200 g Sauerrahm
100 g geriebener Bergkäse
Msp. geriebene Muskatnuss
12 Toastbrotsscheiben
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 200°C (Heißluft) vorheizen. Mostspeck fein würfeln und Lauch in dünne Ringe schneiden. Mostspeck, Lauch, Sauerrahm und Bergkäse verrühren und die Masse mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Toastbrotsscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. 2-3 EL der Mostspeckmasse auf jede Toastbrotsscheibe geben und diese verstreichen.
3. Backblech auf mittlerer Schiene ins Backrohr einschieben und Winzertoast etwa 15 Minuten knusprig backen.
4. Die Toastbrotsscheiben nach dem Backen mit dem restlichen Schnittlauch und etwas schwarzem Pfeffer bestreuen.

REITER Tipp:

Schmeckt auch wunderbar mit anderen Wurstsorten aus unserem Sortiment!