

TOASTS

Toastbrote können verschieden vorbereitet werden:

- Brot auf beiden Seiten toasten, mit Butter bestreichen, belegen und toasten.
- Brot auf einer Seite toasten, die ungetoastete Seite mit Butter bestreichen, belegen und toasten.
- Brot mit Butter bestreichen, belegen und toasten.

S 1101. **Toast Hawaii** Pain grillé Hawaii

kcal	kJ	K	E	F
308	1289	31	11	14

- 1 Toastbrot (10 Scheiben)
- 0,05 kg Butter weich
- 0,15 kg Toastschinken (pro Scheibe 1 Blatt)
- 1 kg Ananasscheiben (pro Scheibe 1 Stück)
- 0,20 kg Scheiblettenkäse (pro Scheibe 1 Blatt)
- 0,05 kg Preiselbeermarmelade oder Cocktailkirschen

Toastbrote vorbereiten.

Schinken, Ananasscheibe und Käse auflegen und goldgelb toasten. Preiselbeermarmelade oder Cocktailkirsche in die Vertiefung geben.

1102. **Budapester Toast** Pain grillé Budapest

kcal	kJ	K	E	F
330	1380	17	15	20

- 1 Toastbrot (10 Scheiben)
- 0,05 kg Butter weich
- Belag:*
- 0,10 kg Zwiebel
- 0,03 kg Öl
- 0,50 kg Paprika
- Salz
- Pfeffer
- 0,50 kg Paradeiser
- 0,20 kg Edamer (pro Person 1 Blatt)
- 10 Eier
- 0,02 kg Öl
- Salz

Toastbrote vorbereiten.

Belag: Zwiebel ringelig, Paprika nudelig schneiden, Paradeiser blanchieren und blättrig schneiden. Zwiebel anrösten, Paprika kurz mitrösten, die Paradeiser beifügen und so lange dünsten, bis die Masse eingedickt ist. Masse überkühlt auf die Toastscheiben verteilen. Diese mit Käse belegen und toasten. Spiegeleier herstellen, rund ausstechen, auf den Toast legen und servieren.

- Spiegeleier müssen durchgegart sein (Salmonellengefahr!).
- Das Spiegelei kann auch in eine größere runde Ausstechform, die sich in der Bratpfanne befindet, geschlagen werden.

S 1103. Paradeistoast

Pain grillé aux tomates

kcal	kJ	K	E	F
219	915	15	9	12

- 1 Toastbrot
(10 Scheiben)
- 0,05 kg Butter weich
- 0,20 kg Toastschinken
- 0,50 kg Paradeiser
- 0,20 kg Scheiblettenkäse
(pro Person 1 Scheibe)

Toastbrote vorbereiten.

Mit Schinken, Paradeisscheiben und Käse belegen und toasten.

S 1104. Sardinentoast

Pain grillé aux sardines

kcal	kJ	K	E	F
286	1198	14	13	18

- 1 Toastbrot
(10 Scheiben)
- 0,05 kg Butter weich
- 0,05 kg Emmentaler
- 0,25 kg grätenfreie
Sardinen (Dose)
- 0,15 kg Emmentaler
- 2 Eier

Emmentaler reiben, Brote bebuttern, mit etwas geriebenem Emmentaler bestreuen und darauf die Sardinhälften geben. Den restlichen Emmentaler mit versprudelten Eiern binden, die Toasts mit dem Käsegemisch überziehen und toasten.

1105. Hamburger Toast

Pain grillé à la viande hâchée

kcal	kJ	K	E	F
308	1287	15	15	19

- 1 Toastbrot
(10 Scheiben)
- 0,05 kg Butter weich
- 0,50 kg Faschiertes
- 0,20 kg Zwiebel
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- Knoblauch
- Senf
- 0,10 kg Zwiebel
- Ketchup

Toastbrote vorbereiten.

Faschiertes würzen, Zwiebel fein hacken und mit den Eiern vermischen. Laibchen formen, Toasts damit belegen und grillen. Zwiebel ringelig schneiden, auf die Brote legen und kurz mitgrillen. Mit Ketchup garniert servieren.

1106. Bananen-Schinken-Toast

Pain grillé à la banane et au jambon

kcal	kJ	K	E	F
275	1151	20	11	15

- 1 Toastbrot
(10 Scheiben)
- 0,05 kg Butter weich
- 0,20 kg Toastschinken
- 0,30 Bananen fest
- 1 Zitrone
- Curry
- 0,20 kg Scheiblettenkäse
(pro Person 1 Scheibe)

Toastbrote vorbereiten.

Bananen mit Zitronensaft bestreichen und mit Curry würzen. Schinkenblätter mit Bananen belegen und einrollen. Die Rolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden und den Toast damit belegen, mit einer Käsescheibe abdecken und toasten.

1107. Spargeltoast

Pain grillé aux asperges

kcal	kJ	K	E	F
212	890	17	8	12

- 1 Toastbrot
(10 Scheiben)
- 0,05 kg Butter weich
- 0,50 kg Spargel (Dose)

Béchamel:

- 0,02 kg Butter
- 0,02 kg Mehl glatt
- ¼ l Milch
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft
- engl. Sauce
- 0,01 kg Parmesan
- 0,10 kg Toastschinken
- 0,05 kg Emmentaler

Béchamel: Eine Milcheinmach zubereiten, würzen und überkühlt fein gehackten Schinken und Parmesan einrühren.

Toastbrote vorbereiten.

Den gut abgetropften Spargel auf die Brote legen und mit Béchamelsauce überziehen. Mit geriebenem Emmentaler bestreuen und toasten.

1108. Schlemmertost

Pain grillé succulent

kcal	kJ	K	E	F
271	1134	14	15	15

- 1 Toastbrot
(10 Scheiben)
- 0,05 kg Butter weich

Tartarenmasse:

- 0,50 kg Rindfleisch
zweimal faschiert

Eier hart kochen. Toastbrote vorbereiten, mit der Tartarenmasse bestreichen, grillen und mit Eischeiben und Kaviar garnieren.

Tartarenmasse: Faschiertes würzen und mit den fein gehackten Zutaten und den Eidottern vermischen.

- Salz
- Pfeffer
- Senf
- Paprika
- Kapern
- 0,05 kg Zwiebel
- 0,10 kg Gurkerl
- 2 Eidotter
- 2 Eier
- 0,05 kg Kaviar (Glas)

1109. Champignontoast

Pain grillé aux champignons

kcal	kJ	K	E	F
259	1083	15	11	16

- 1 Toastbrot
(10 Scheiben)
- 0,05 kg Butter weich
- 0,15 kg Toastschinken
(pro Person 1 Blatt)
- 0,03 kg Öl
- 0,10 kg Zwiebel
- 0,30 kg Champignons
- 1/2 Zitrone
- 1 Bund Petersilie
- Salz
- 0,15 kg Emmentaler

Toastbrote vorbereiten.

Auf jede Brotscheibe ein Blatt Schinken legen. Die fein gehackte Zwiebel anrösten, die blättrig geschnittenen Champignons beifügen, mit Zitronensaft beträufeln und kurz dünsten, würzen und mit fein gehackter Petersilie vermischen. Überkühlt auf die Toastbrote verteilen, mit geriebenem Emmentaler bestreuen und toasten.

1110. Pikanter Toast

Pain grillé piquant

kcal	kJ	K	E	F
274	1148	14	13	17

- 1 Toastbrot
(10 Scheiben)
- 0,05 kg Butter weich
- 2 Eier
- 0,20 kg Toastschinken
- 0,20 kg Emmentaler
- Salz
- Muskatnuss

Toastbrote vorbereiten.

Schinken fein hacken, Emmentaler reiben, mit den versprudelten Eiern vermischen und würzen. Masse auf die Brote streichen und toasten.

- Falls die Masse zum Aufstreichen zu fest ist, mit Ei verdünnen.

S

1111. Spezialtoast

Croque-monsieur spécial

kcal	kJ	K	E	F
214	895	20	12	8

- 1 Toastbrot
(10 Scheiben)
- 0,25 kg Hotketchup
- 0,30 kg Rollschinken
(pro Person 1 Blatt)
- 0,20 kg Edamer
(pro Person 1 Blatt)

Brote toasten, mit Ketchup bestreichen, mit Rollschinken und Käsescheiben belegen und toasten.

S

1112. Käsetoast

Pain grillé au fromage

kcal	kJ	K	E	F
220	921	14	10	13

- 1 Toastbrot
(10 Scheiben)
- 0,05 kg Butter weich
- 3 Eier
- 0,20 kg Emmentaler
- Salz
- Paprika
- Muskatnuss

Toastbrote vorbereiten.

Die Eier versprudeln, den geriebenen Käse begeben und pikant würzen.

Auf das vorbereitete Brot dick aufstreichen und toasten.

S

1113. Camemberttoast

Pain grillé au camembert

kcal	kJ	K	E	F
190	796	14	12	9

- 1 Toastbrot
(10 Scheiben)
- 0,05 kg Butter weich
- 0,40 kg Camembert
- Pfeffer

Toastbrote vorbereiten.

Camembert in Scheiben schneiden, auf den Toast legen und so lange toasten, bis der Käse schmilzt, anschließend mit Pfeffer bestreuen.

- Nicht zu reifen, weichen Käse verwenden.