Käse-Toast mal anders

Kategorien:	Backen, Belegte Brote und Brötchen, Buffets, Fingerfood, Single, Snacks, Überbacken, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1 Pkg.Toast (Weißbrottoast, odere Vollkorntoast)
Käse (Emmentaler, Gouda)
1 Becher Sauerrahm (wenn kein Rahm vorhanden kann man auch Milch nehmen)
1 Ei
etwas edelsüßen Paprika
etwas Kümmel
Rosmarin

Zubereitung

Zuerst wird der Käse gerieben.
Das Ei, das edelsüße Parikapulver und die Hälfte des Sauerrahmbechers hinzufügen.
Das Ganze soll eine streichfähige, gut verrührte Masse werden.
Den Toast auf einer Seite dünn mit Butter bestreichen und mit der Butterseite auf ein Backblech legen.
Dann die Käsemasse darauf verteilen, nicht zu dick streichen, da sie zerschmilzt.
Etwas Kümmel und ein wenig Rosmarin daraufstreuen.
Im Backrohr bei 200° backen bis die Unterseite des Toasts goldbraun ist.