



Toast Carmen

Zutaten:

2 Schnitzel
2 Scheiben Bergkäse
Roquefortkäse
1-2 Birnen
2 EL Frischkäse
Baguette
Butter
Kräuter
Chilliflocken
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Halbieren Sie das Baguette und schneiden Sie die zwei Hälften auf. Bestreichen Sie die Hälften mit Butter. Erhitzen Sie eine Pfanne und rösten Sie die gebutterten Baguette-Hälften kurz an. Klopfen Sie die Schnitzel gut durch. Rainer hat sich Schnitzel aus Schweinelenden geklopft. Würzen Sie die Schnitzel mit Salz und Pfeffer. Nehmen Sie die gerösteten Baguette aus der Pfanne. Braten Sie die Schnitzel auf einer Seite scharf an und drehen Sie es dann um.

„Braune Schnitzel sind leckere Schnitzel, die anderen schmecken auch.“ - Rainer Mörtel

Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor.

Schneiden Sie die Birne in Scheiben. Bestreichen Sie die gerösteten Baguette mit Frischkäse. Belegen Sie die Baguette mit den Schnitzeln. Legen Sie die Birne darauf. Dann ein paar Brösel Roquefort. Anschließend noch die Käsescheiben. Legen Sie die belegten und daneben die unbelegten Baguette-Hälften auf ein Backblech. Geben Sie noch etwas Rosmarin über die Baguette. Stellen Sie die Baguette für 5-7 Minuten in den Ofen, bis der Käse geschmolzen ist.

Wenn die Baguette durch sind, können Sie sofort servieren.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.