



Ölz Butter Toast

mit Beinschinken, Käse & Rührei



1. Die Ölz Butter Toast Scheiben größtmöglich rund ausstechen.
2. Schinken in einer Pfanne kurz und heiß anbraten, auf 6 Ölz Butter Toast Scheiben verteilen.
3. Danach mit Cocktailtomaten und Gurkenscheiben belegen, mit den Käsewürfeln bestreuen und kurz im Rohr bei 185° überbacken.

Zutaten

12 Scheiben Ölz Butter Toast
12 Scheiben Kochschinken (Beinschinken, Putenschinken, etc.)
Cocktailtomaten, in Scheiben geschnitten
Gurke, in Scheiben geschnitten
180 g Traunsteiner Käse fein gewürfelt (oder anderen Hartkäse)

RÜHREI:

6 Bio-Eier
3 EL Hüttenkäse
1 Prise Salz
etwas Cayennepfeffer

3 EL Butter
3 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitungszeit

15 min

Zubereitung Rührei:

Eier unter den Hüttenkäse rühren und würzen, Butter in einer Teflon beschichteten Pfanne aufschäumen und das Ei eingießen. Unter ständigem Rühren ein weiches Rührei herstellen, auf die gratinierten Toastscheiben geben und mit dem zweiten Teil abdecken. Mit Schnittlauch garnieren.