

# Frühlingstoast

Dauer: Schnell    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Frühling    Für: Keine Angaben



## Zutaten

1	Weißbrot Strutzen
200 G	Schinken oder Wurst
200 G	Käse
1 BUND	Bärlauch oder Wildkräuter
	Keimlinge
1 BECHER	Sauerrahm
	Thymian
	Salz
	Pfeffer

**Verfasst von:** Agnes Gerl

## Zubereitung

1. Schinken, Käse und Bärlauch oder Wildkräuter in kleine Stücke schneiden, Keimlinge und Sauerrahm dazu mischen und mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Masse auf Toastbrotstücken streichen und ca. 15 Minuten bei 190° Ober und Unterhitze im Rohr backen.

Dieser Toast lässt sich in verschiedensten Variationen herstellen – ideal zur Resteverwertung.

Meine Kinder lieben zum Beispiel auch Mais darin.