



Wurzelgemüse-Speck-Toast

- Backpapier
- 8 Scheiben Vollkorn-Toastbrot
- Butter zum Bestreichen
- 400 g gemischtes Wurzelgemüse* z.B. Rüebli, Pfälzer Rüebli, Pastinaken, Petersilienwurzel
- Butter zum Dämpfen
- Salz, Pfeffer
- 50 g Speckwürfel
- 8 Scheiben Raclette-Käse à ca. 40 g (320 g)
- Pfeffer aus der Mühle

*im Hoflädli erhältlich

Rezept für 4 Personen.

Brot mit Butter bestreichen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen.

Gemüse in feine Streifen oder kleine Würfeli schneiden, in Butter knapp weich dämpfen, evtl. wenig Wasser zugeben, würzen. Gemüse auf die Brotscheiben verteilen.

Speckwürfelchen darüber streuen, Käse darauflegen.

In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens ca. 10 Minuten backen, würzen.