



Gemüsetoast mit Rupp Big Toast



30 Minuten



easy cheesy

Zutaten

für 4 Personen

50 g	Speckwürfel
1	Knoblauchzehe, halbiert
8	Basilikumblätter, frisch
50 g	getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft
1	Paprika, entkernt in Stücken
80 g	Lauch, in Stücken
80 g	Zucchini, in Stücken
100 g	Crème fraîche
2-3 Prisen	Salz
1-2 Prisen	Pfeffer, frisch gemahlen
16 Scheiben	Toastbrot, groß
8 Scheiben	 Rupp Big Toast

Zubereitung

- 1 Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
- 2 Speck, Knoblauch, Basilikum und Tomaten in den Mixtopf geben und 4 Sek./Stufe 6 zerkleinern. In eine Schüssel umfüllen.
- 3 Paprika, Lauch und Zucchini in den Mixtopf geben und 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Auf mehrere Lagen Küchenpapier geben und kräftig die Flüssigkeit ausdrücken.
- 4 Ausgedrücktes Gemüse, Speckmischung, Crème fraîche, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 2.5 vermischen. Gemüse auf 8 Toastbrotsscheiben verteilen, mit Rupp Big Toast Scheiben belegen und mit den übrigen 8 Toastbrotsscheiben zusammenklappen.
- 5 Auf dem vorbereiteten Backblech verteilen, ca. 12-16 Minuten (180°C) goldgelb backen und sofort servieren.