



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Műtevazı Lezzetler® Kochrezepte

Belegte Toastscheiben

Mortan



10 Scheiben Toasbrot
10 Scheiben ungarische Salami
1 rote Paprika
2 grüne Spitzpaprika
2 Scheiben Käse
1 EL Butter
5 grüne Oliven

- # Die Ränder der Toastscheiben passend zum Durchmesser der Salami abschneiden.
- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Butter dünn auftragen.
- # Eine Salamischeibe, eine Käsescheibe, die zugeschnittene roten Paprika und grüne Spitzpaprika und schließlich die Hälfte einer grünen Olive in beschriebener Reihenfolge aufeinander legen.
- # Nachdem Sie diese Zutaten Schicht für Schicht aufeinander gelegt haben, in die Mitte einen Zahnstocher hineinstecken.
- # Auf ein Tablett oder Servierteller einreihen und servieren.

Tipp: Bei der professionellen Zubereitung von belegten Brötchen, die Butter vor dem Bestreichen verquirlen.