

# Karfioltoast



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

| Zutat  | Menge               |
|--|---------------------|
| Weizentoastbrot-scheiben                             | 12 Scheibe(n)       |
| Blumenkohl / Karfiolrose                             | 1 Viertel           |
| Gewürze  | Etwas / nach Bedarf |
| Crème fraiche / Crème fraîche / Creme fraiche        | 1 Dose(n) / Becher  |
| Schinken   | 8 Scheibe(n)        |
| Salz und Pfeffer                                     | Etwas / nach Bedarf |
| Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse | ½ Pkg.              |

## Zubereitung:

Zuerst das Backrohr vorheizen. 180 Grad, Heißluft.

Den Karfiol waschen und in sehr kleine Stücke schneiden, den Schinken in feine Streifen schneiden und anschließend alle Zutaten miteinander vermengen, würzen und auf die Toastbrote aufstreichen.

Ab damit ins Backrohr und so lange backen bis die Brote eine schöne Farbe bekommen haben.

Für laue Sommerabende, wo man keinen großen Hunger hat, kann man den Käse weglassen, dann werden die Brote leichter bekömmlich!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-488-Karfioltoast.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)