Toastinis mit Käse

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel

Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

Tastinis

15	g	Trockenhefe
2	EL	Zucker
360	ml	Milch
40	g	weiche Butter
560	g	Weissmehl
1	Stück	Ei
1	TL	Salz

Zubereitung

Zubereitung

Hefe, Zucker und lauwarme Milch in
zugedeckt ca. 15 Minuten stehen las
Ei, Salz beigeben und 5 Minuten lauf
formen und diese zugedeckt 20 Minu
mit Mehl bestäubten Fläche ca. 1cm
Ausstecher von ca. 9cm Durchmesse
nochmals 20 Minuten gehen lassen.
beidseitig kurz anbraten, auf ein Bac
Ofen bei 180°C ca. 10 Minuten backe

1	Stück	Tomate
1	Stück	Mozzarella, in dünne Scheiben geschnitten
		Salz, Pfeffer
100	g	Greyerzer, geraffelt
	kleiner Bund	Ruccola, gewaschen

Sauce

3	EL	Ketchup
1	EL	Mayonnaise
1	EL	Essig
3	EL	Schwarzer Bär
		Salz, Pfeffer
	wenig	frischer Meerrettich

Garnituren

4	Stück	Cherrytomaten
4	Stück	Holzsticks
1	EL	Olivenöl
2	EL	Puderzucker

Toastinsi aufschneiden mit Mozzarel
belegen und mit Salz, Pfeffer wenig a
auf 180°C, dann die Toastinis ca. 15 M
In einer Schüssel Ketchup, Mayonnai
Meerrettich mit Hilfe eines Schneebe
und Pfeffer abschmecken.

Cherrytomaten mit Olivenöl und wen
feuerfestes Geschirr im vorgeheizten
backen.

Anrichten

Die Deckel der Toastinis anheben un
Holzspiessen und der Cherrytomate

Das passende Getränk

Der Schwarze Bär ist ein naturbelass
Das Bier besticht durch seine kräftige
einen feinporigen Schaum gekrönt w
allem Aromen von geröstetem Malz,
Schokolade und Kaffee in den Vorde

fruchtige Aromahopfennote begleite
das samtige Mundgefühl dominieren
bärenstarkes Bier für gemütliche und

Schützengarten
1779
ÄLTESTE SCHWEIZER BRAUKUNST
ORIGINAL · DUNKEL