



einfach,
preisgünstig

Peperoni-Toast (4 Personen)

20 g Butter
je 1 gelbe, rote und grüne
Peperone, in Streifen oder
Ringe geschnitten
1 Bund Kräuter, gehackt
(Petersilie, Thymian, Majoran,
wenig Estragon)
1/2 dl Weisswein
Salz, Pfeffer, Worcestershire-
Sauce

8 Scheiben Toastbrot
20 g Butter
8 Scheiben Mortadella
8 Scheiben Greyerzer, in der
Grösse der Brotscheiben
(ca. 200 g)

8 schwarze Oliven oder
gefüllte Sardellen zum
Garnieren

Peperonistreifen in der Butter 5–6 Minuten dünsten, Kräuter beigegeben, kurz mitdünsten und mit Weisswein ablöschen. Würzen, die Flüssigkeit etwas einkochen lassen und warmstellen. Toastscheiben dünn mit Butter bestreichen, mit Mortadellascheiben belegen und mit je einer Greyerzerscheibe bedecken. Auf ein Blech legen und im vorgeheizten Ofen (220°C) backen, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Je zwei auf vorgewärmte Teller anrichten, das Peperonigemüse darüber verteilen und mit einer Olive oder Sardelle garnieren. Gibt mit einer leichten Suppe eine komplette Mahlzeit.



Wurst im Teig (4 Personen)

500 g Blätterteig
400 g Spinatblätter,
in Salzwasser blanchiert
4 Stk. Knackerli oder Wienerli
1 Esslöffel Senf
4 Scheiben Emmentaler
(ca. 150 g)
8 Tranchen Frühstückspeck
Butter für das Blech
1 Ei zum Bestreichen

Den Blätterteig ca. 5 mm dick auswallen und in vier Rechtecke schneiden. Den gut abgetropften Spinat darauf auslegen. Würste mit einer Nadel mehrmals einstechen, mit Senf bestreichen, mit je einer Scheibe Emmentaler belegen und mit je 2 Tranchen Frühstückspeck umwickeln. Auf den Spinat legen und im Teig einpacken, Enden frei lassen. Mit der Nahtstelle nach unten auf ein bebuttertes Blech legen und mit Ei bestreichen. Im vorgeheizten Ofen (220°C) ca. 15–20 Minuten backen. Warm servieren.