

Überbackene Toasts

Zutaten:

1 Packung Toastbrot
1 Packung Salami in Scheiben
1 Packung Gouda in Scheiben
3 bis 4 Zwiebeln
4 bis 5 Tomaten
Wahlweise Kochschinken in Scheiben und grüne Paprika

Zubereitung:

Die Toasts auf dem Blech verteilen und evtl. vortoasten oder 5 Minuten im Backofen rösten damit sie später nicht matschig werden.
Je eine Salamischeibe auf die Toasts geben, die Tomaten in Scheiben schneiden und verteilen. Wahlweise kann hier auch Schinken und Paprika verwendet werden.
Zwiebeln in Scheiben auf die Toasts geben und mit Käsescheiben bedecken.
Ab in den Backofen bis der Käse braun wird.



