



Toastbrot Burg



Zutaten:

- 1 Handvoll frische Kräuter
- 150g geriebener Emmentaler
- 2 EL Creme Fraiche
- 8 Scheiben Vollkorntoast
- 2 EL Pflanzenöl
- 14 Kirschtomaten
- ¼ TL Salz
- 1 Handvoll Basilikum
- einige Salatblätter



So geht's:

1. Die Kräuter fein hacken und mit Käse und Creme fraiche mischen. Vier Scheiben Brot damit bestreichen. Die restlichen Brotscheiben darauflegen und etwas festdrücken.
2. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Brote auf beiden Seiten goldbraun braten.
3. Jedes Brot in 2 Dreiecke schneiden und diese zu einer Burg aufstapeln.
4. Die Tomaten halbieren und in der Pfanne anbraten. Salzen. Das Basilikum hacken und darüberstreuen. Die Salatblätter um die Burg verteilen und die Tomaten darauf anrichten.



Das brauchst du:

- Die Hilfe eines Erwachsenen
- Schneidebrett
- Schneidemesser
- Brotmesser
- kleine Schüssel
- Pfanne
- Pfannenwender
- großer Teller