

Bratwurst-Toast

Ein herrlicher Apéro, der besonders auch Kindern schmeckt

Zutaten für 4 Personen

100 g Emmentaler
1 Bund Petersilie, fein geschnitten
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
4 rohe Schweinsbratwürste
(aus der Metzgerei !)
2 EL Paniermehl
2 EL Rahm
2 Eigelb
2 EL Tomatenpüree
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
8 Scheiben Toastbrot

Den Emmentaler an der Röstiraffel reiben. In eine Schüssel geben. Petersilie und Schnittlauch dazugeben. Das Bratwurstbrät aus der Haut in die Schüssel drücken. Die restlichen Zutaten bis und mit Pfeffer zu geben und gut mischen. Die Masse leicht bergartig auf den Toastbrotsscheiben streichen.

Die Toasts im auf 220° Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 15 Minuten backen. Die Toastscheiben vierteln und noch warm servieren.

Weintipp: Dazu passt ein erfrischend, fruchtiger Riesling aus Deutschland oder ein feinfruchtiger Petite Arvine aus dem Wallis

Aus unserem Sortiment:

Riesling „Haus Klosterberg“, Markus Molitor
Petite Arvine, Réserve des Administrateurs, Valais