

REZEPT

Kohlrabi-Schinken-Toast

Zubereitungszeit:
zirka 35 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für das
Blech

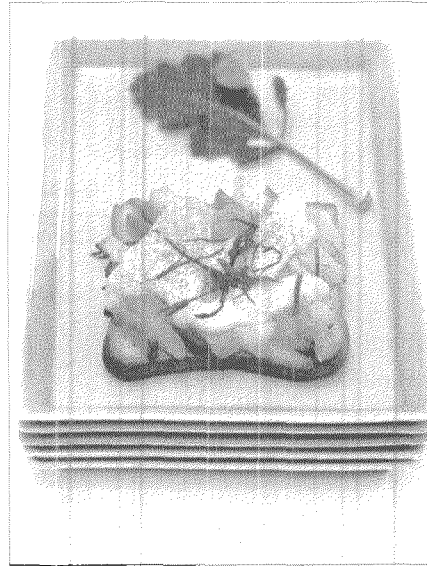
8 Scheiben Butter-
Toastbrot
Butter zum Bestrei-
chen

Belag:
1 Kohlrabi, ca. 400 g,
gerüstet, in Stäbchen
geschnitten
Salz
Pfeffer aus der
Mühle

1 dicke Tranche Schinken, zir-
ka 200 g, in Stäbchen
geschnitten
200 g Tilsiter, in Stäbchen ge-
schnitten
wenig Chilipulver
2 kleine Kohlrabiblätter, fein
geschnitten

1 Brot mit Butter bestreichen,
auf das mit Backpapier be-
legte Blech legen.

2 Für den Belag Kohlrabi mit
wenig Salz auf dem Dampf-



körbchen knapp weich ga-
ren.

3 Kohlrabi, Schinken- und Kä-
sestäbchen auf dem Toast-
brot verteilen, mit Chili be-
streuen. In der Mitte des auf
220 °C vorgeheizten Ofens
8 bis 12 Minuten backen. Mit
Kohlrabiblättern bestreuen.

Statt Kohlrabi Rüeblli verwen-
den, anstatt Tilsiter Gruyère.

[www] www.swissmilk.ch/rezept