



Herzhafter Camembert-Bacon-Toast

mit knackigem Romanasalat



ca. 20min



2 Personen

Käsetoast ist nicht gleich Käsetoast. Es gibt leckere und leckere. Und dann gibt es unseren Express-Genuss-Toast mit cremigem Camembert und knusprig gebackenem Bacon. Als besonderen Geschmackskick verstecken wir eine aromatische Basis mit Mangochutney unter den Protagonisten, als Sidekick haben wir frisch-grünen Romanasalat im Programm. Ein himmlischer Genuss, der im Handumdrehen zubereitet ist!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Mangochutney
- 1 Pck. veganes Toastbrot ²
- 1 Camembert ³
- 1 Pck. Baconscheiben
- 1 Pck. Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Honig
- 2TL Senf ⁴
- 1TL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 717kcal, Fett 45.3g,
Kohlenhydrate 51.4g, Eiweiß 25.6g



1. Toast vorbereiten

Den Backofen auf 210°C (190°C Umluft) vorheizen. Das **Chutney** mit 1EL Honig und 1TL Senf verrühren und auf den **Toastscheiben** verstreichen.



2. Toast belegen

Den **Camembert** in dünne Scheiben schneiden. Die **Baconscheiben** längs halbieren. Die **Toasts** gleichmäßig mit dem **Camembert** und dem **Bacon** belegen.



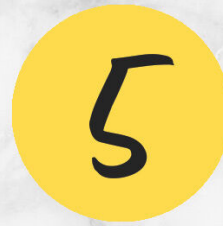
3. Toast backen

Die **Toasts** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 7-9Min. im Ofen backen, bis der **Käse** geschmolzen und der **Bacon** leicht knusprig ist. **Tipp:** Die **Toasts** können auch schon in den Ofen, wenn dieser noch nicht vollständig aufgeheizt ist.



4. Salat vorbereiten

Den **Salat** längs achtern, die Enden vorher abschneiden. 2EL Olivenöl, 1EL Essig, 1TL Senf, 1TL Mayonnaise, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



5. Fertigstellen & servieren

Den **Salat** mit dem Dressing verfeinern und zu den **Toasts** servieren.



6. Grüne Welle

Du hast von der letzten Schnippelorgie noch Grünzeug übrig? Wir denken da an Gurke, Lauchzwiebel und Konsorten. Die passen ganz hervorragend zum laubfroschfarbenen Romanasalat, deshalb: Dressing mengenmäßig anpassen und alles gekonnt zusammenwerfen. Voilà! Falls es mit der grünen Welle nicht so läuft - die Andersfarbigen (Tomaten, Karotten, Paprika etc.) dürfen natürlich auch mitmachen.