

Zwiebel-Schinken-Toast



Brot, Semmeln oder Toastbrot übrig. Wie wäre es mit einem schönen würzigen Belag.

Zutaten:	Zubereitung:
200 g geriebener Emmentaler	in eine Schüssel geben
100 g gekochter Schinken	in sehr feine Streifen und dann in Streichholzkopf-große Stücke schneiden
1 Zwiebel	sehr fein hacken
1 Knoblauchzehe	sehr fein hacken
2 Eier	zu der Mischung geben
20 g sehr weiche Butter	
2 Eßl Dosenmilch oder Sahne	
1 Teel gekörnte Brühe	
1 Eßl getrockneter Thymian	
1 Eßl getrockneter Majoran	
Pfeffer	alles gut vermengen. Auf ca.

10 Toastscheiben oder Semmelhälften	streichen.
--	------------

Temperatur:	180 Grad Umluft vorgeheizt
Backzeit:	10-12 Minuten überbacken, bis das Brot knusprig ist und der Belag hellbraune Ränder hat.

Dazu passt ein schöner Gartensalat.

Tipp: Sie können unter die Mischung auch klein gehackte getrocknete Tomaten und Oliven mengen.