



Käse-Zucchini-Toast

Hauptgericht

ZUTATEN

3 Zucchini (mittlere Größe),
eine Packung (240 g)
Heinrichsthaler Brat- &
Grilltaler Sorte Ziege,
4 Scheiben Vollkorntoast
oder 2 Vollkornbrötchen,
zwei kleine Zwiebeln,
eine Knoblauchzehe,
100 g Bacon nach Bedarf,
Salz und Pfeffer zum Würzen

ZUBEREITUNG

ca. 25 min

*guten
appetit!*

ZUBEREITUNG

Für die Zubereitung die Zucchini waschen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls in feine Ringe schneiden. Knoblauch fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Zucchini dazugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5-10 Minuten bei niedriger bis mittlere Hitze goldgelb braten. Dabei immer wieder wenden. In einer zweiten Pfanne den Heinrichsthaler Brat- & Grilltaler nach Verpackungsbeschreibung für ca. 5 Minuten braten und aus der Pfanne nehmen. Zum Schluss den Bacon knusprig auslassen.

Zum Servieren das Brot kurz antoasten. Danach zuerst erst den Bacon, dann den Heinrichsthaler Brat- & Grilltaler und zum Schluss die Zucchini darauf anrichten.

