



ST. GALLER BRATWURST TOAST

Ausgangsmaterial

4 Stk	St. Galler Bratwürste à 110 g
4	Scheiben Toastbrot angetoastet oder Ruchbrotscheiben
1/2	Zwiebel klein gewürfelt
100 g	Geriebener Bergkäse
	Wenig Butter
	Wenig milder Senf
	Backpapier

Arbeitsanleitung / Zubereitung

1. Die St. Galler Bratwürste schälen, der Länge nach halbieren und in 4 gleich grosse Stücke portionieren.
2. Das angetoastete Brot mit Butter und Senf leicht bestreichen.
3. Darauf je 1 Bratwurst geviertelt auflegen, darüber die Zwiebelwürfel streuen und mit dem geriebenen Bergkäse abschliessen. Auf das mit Backpapier belegte Backblech legen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 10 bis 15 Minuten backen.
5. Heiss servieren.

Bemerkung

Dazu passt eine Salatgarnitur.