



ATOMTOAST



ZUTATEN:

- 1 Baguette
- 1/2 Sucuk
- 5 kleine Wiener
- 6 Scheiben Mortadella
- 2 Eier
- 1 rote Zwiebel
- 4 Scheiben Edamer
- etwas Butter

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel schneidest Du in dünne Halbringe, die Wiener werden der Länge nach halbiert und die Sucuk schneidest Du in Scheiben.

Auf einer Plancha oder der Feuerplatte werden die Wiener in einer kleinen Pfanne mit etwas Butter angebraten. Auf der freien Fläche legst Du die Sucukscheiben so auf, dass das Baguette sie genau bedecken würde. Diese brätst Du nun von beiden Seiten an.

Als nächstes verteilst Du die in einer kleinen Schüssel geschlagenen Eier schnell darüber. Dafür brauchst Du Hitze, damit das Ei auch gleich stockt. Dann legst Du auch schon die Unterseite des Baguette darauf und drückst es ein wenig an. Mit einem Spatel drehst Du das Baguette dann um.

Auf der Oberseite verteilst Du nun alle restlichen Zutaten, klappt das Baguette mit dem Deckel zu und drückst es noch gut an. Wenn der Käse etwas geschmolzen ist, ist das Atomtoast fertig.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

