

Schlemmertost

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Scheiben Almsenner Almfeuer Käsescheiben
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 4 Champignons
- 1 Zehe Knoblauch
- 200 g frischer Spinat
- 8 Scheiben Bauernbrot oder Toastbrot
- 4 EL Trüffelmayonnaise
- 8 Scheiben Salami
- Olivenöl
- Pfeffer



1. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden.
2. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden.
3. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.
4. Einen Schuss Olivenöl erhitzen und die roten Zwiebelringe anschwitzen, bis die glasig sind und anschließend aus der Pfanne nehmen.
5. Die Champignonscheiben in Olivenöl braten, bis sie goldbraun und geschrumpft sind. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier legen.
6. Noch einen Schuss Olivenöl hinzugeben und den Knoblauch anschwitzen.
7. Den Spinat hinzufügen und unter Rühren anbraten, bis dieser geschrumpft und die Flüssigkeit verdampft ist.
8. Mit Pfeffer abschmecken.
9. 8 Scheiben Brot auf einer Seite mit Trüffelmayonnaise bestreichen und vier mit der bestrichenen Seite nach oben hinlegen.
10. Mit Salami, Spinat, 2 Scheiben Almfeuer Käsescheiben, Champignonscheiben und Zwiebelringen belegen.
11. Die übrigen 4 Scheiben Brot mit der bestrichenen Seite nach unten darauflegen.
12. Den Sandwichtoaster vorheizen.
13. Den Toast 2-3 Minuten bei höchster Stufe im Toaster grillen, bis er knusprig ist.
14. Den Toast diagonal halbieren.
15. Bei Bedarf mit zusätzlicher Trüffelmayonnaise servieren.

