

Mumien Toast



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 8 Scheiben Toast
- 8 Scheiben Gouda
- 8 Scheiben Salami
- ½ Dose Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Honig
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
-
- 8 grüne oder schwarze Oliven

ZUBEREITUNG:

1. Dosentomaten pürieren – Tomatenmark mit Honig und Olivenöl in einem Topf leicht anrösten, mit den Tomaten aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und 5-6 Minuten einkochen.
2. Außerdem den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
3. In der Zwischenzeit die Käsescheiben in Streifen und die Oliven für die Deko nach Belieben in Ringe oder Hälften schneiden.
4. Tomatensauce auf die Toastscheiben verteilen und alle mit Salami belegen.
5. Danach kreuz und quer Käsestreifen darüberlegen und etwas Platz für die Augen lassen – diese in Form der Oliven auf jedem Toast platzieren. Zum Schluss alles im Ofen für 5-6 Minuten überbacken.