

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Nicis Faschingsbrote

Köchin: Nici Schmidhofer

Zutaten

(4 Personen)

Für die Faschingsbrote

- 4 Scheiben Toastbrot
- 1 Salatgurke
- 1 Paprika (gelb)
- 4 Cocktailtomaten
- 1 Karotte (geschält)
- 4 Käsescheiben
- 4 Blätter Friséesalat

Zubereitung

1. Für Nicis Faschingsbrote zuerst die Toastbrotsscheiben ohne Fett in einer Pfanne anbraten, bis sie leicht braun sind. Danach herausnehmen und auf vier Teller aufteilen.

2. Anschließend die Karotte in feine Ringe, die Paprika in dünne Streifen und die Gurke in dünne Scheiben schneiden. Den Salat waschen, schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen und die Cocktailtomaten halbieren.

3. Die Toastbrotsscheiben nun mit Käsescheiben belegen und mit dem Gemüse lustige Gesichter darauf zaubern.

Quelle: ORF extra