



R e z e p t



## Niederländischer Tosti

### Zutaten für 4 Personen

- 8 Scheiben Butter-Toast
- 200 g Holländischer Käse, Gouda-Art
- 100 g Rucola, Stängel abgezupft
- 20 g Pinienkerne
- Salz, Pfeffer, Rapsöl, Butter, Zitronensaft

### Zubereitung

- Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten.
- Käse reiben.
- Rucola-Blätter ohne Stängel grob zerschneiden und in einer Schüssel mit wenig Rapsöl, ein paar Tropfen Zitronensaft und den Pinienkernen mischen. Dabei dezent salzen und pfeffern.
- Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.
- 4 Scheiben Toast hellbraun toasten und mit etwas Butter bestreichen.
- Rucola-Mischung darauf verteilen und den Käse gleichmäßig darüber geben. Auf einem Backblech in den Backofen schieben, bis der Käse zerlaufen ist, aber nicht bräunt.
- In der Zwischenzeit die anderen Toastscheiben ebenfalls hellbraun toasten und mit Butter bestreichen.
- Die überbackenen Toasts mit den gebutterten Scheiben bedecken, kurz zusammendrücken und servieren.

„Alles in Butter“ vom 22. Februar 2025

Autor: Helmut Gote

Redaktion: Heiko Hillebrand