

Tostada-Variationen Sylter Art

Grundzutaten für alle Variationen (für 4 Personen):

- 4 Scheiben Sylter Sauerteigbrot
- 120 g Butter
- 100 g Gouda
- 50 g Cheddar
- 50 g Emmentaler
- getrockneter Oregano
- 2 Tomaten
- 1 Schale Rucola
- alternativ: Babyspinat

Brot in etwas dickere Scheiben schneiden. Käse reiben und mit dem Oregano vermengen. Die Brotscheiben in einer Pfanne mit Butter anrösten, anschließend auf ein Backblech legen und mit der Käsemischung bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei circa 180 Grad den Käse schmelzen lassen. Tomaten in Scheiben schneiden, Rucola waschen und trocknen.

Zutaten für Avocado-Tostada:

- 1 Bund Koriander
- 1 Glas Mayonnaise
- 1 Bio-Limette
- 2 reife Avocados

Brot wie oben beschrieben vorbereiten. Koriander klein hacken, mit Saft und Abrieb der Limette vermengen und zur Mayonnaise geben. Gut verrühren. Avocado entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Brote aus dem Ofen holen, mit Tomaten, Avocado und Rucola belegen und 1 großen Klecks Limetten-Koriander-Mayonnaise darauf geben. Die zweite Brotscheibe auflegen. Leicht zusammendrücken und durchschneiden.

Zutaten für Trüffel-Ei-Tostada:

- 4 Eier
- 1 Knolle Trüffel
- 1 EL Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer

Brot wie oben beschrieben vorbereiten. Eier in eine Pfanne geben und zu Spiegeleiern braten. Die Brote aus dem Ofen holen, mit Tomatenscheiben, Rucola und je 1 Spiegelei belegen und den Trüffel darüber hobeln. Nach Belieben etwas Crème fraîche hinzufügen. Salzen und pfeffern und die zweite Brotscheibe auflegen. Leicht zusammendrücken und durchschneiden.

Zutaten für Garnelen-Toastada:

- 12 Riesengarnelen
- 1 Stück Ingwer
- 1 Glas Mayonnaise
- 1 Bio-Zitrone
- Bratöl
- Salz
- Pfeffer

Brot wie oben beschrieben vorbereiten. Ingwer schälen, klein hacken oder reiben. Schale der Zitrone fein abreiben, den Saft auspressen. Zusammen mit dem Ingwerabrieb mit der Mayonnaise vermengen. Riesengarnelen in einer Pfanne in Öl scharf

anbraten und wurzen. Die Brote aus dem Ofen holen, mit Tomaten und Riesengarnelen belegen. Rucola und Mayonnaise dazugeben und die zweite Brotscheibe auflegen. Leicht zusammendrücken und durchschneiden.

Sendung/Quelle: Brot & Stulle

Sendetermin: 24.09.2023

Koch/Köchin: Jens Lund

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen