

# Toastinis mit Käse

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



## Zutaten

### Zutaten (für 4 Personen)

#### Tastinis

15	g	Trockenhefe
2	EL	Zucker
360	ml	Milch
40	g	weiche Butter
560	g	Weissmehl
1	Stück	Ei
1	TL	Salz
1	Stück	Tomate
1	Stück	Mozzarella, in dünne Scheiben geschnitten
		Salz, Pfeffer
100	g	Greizerzer, geraffelt
	kleiner Bund	Ruccola, gewaschen

#### Sauce

3	EL	Ketchup
1	EL	Mayonnaise
1	EL	Essig
3	EL	Schwarzer Bär
		Salz, Pfeffer
	wenig	frischer Meerrettich

#### Garnituren

4	Stück	Cherrytomaten
---	-------	---------------

## Zubereitung

#### Zubereitung

Hefe, Zucker und lauwarme Milch in eine Rührwerk geben und zugedeckt ca. 15 Minuten stehen lassen. Restliche Zutaten, Butter, Mehl, Ei, Salz begeben und 5 Minuten laufen lassen. Teig zu einer Kugel formen und diese zugedeckt 20 Minuten stehen lassen. Danach auf einer mit Mehl bestäubten Fläche ca. 1cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher von ca. 9cm Durchmesser ausstechen. Die Tostini zugedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen. In einer Pfanne mit wenig Öl beidseitig kurz anbraten, auf ein Backblech mit Papier geben und im Ofen bei 180°C ca. 10 Minuten backen.

Toastini aufschneiden mit Mozzarella, Tomaten, Ruccola und Käse belegen und mit Salz, Pfeffer wenig abschmecken. Backofen vorheizen auf 180°C, dann die Toastinis ca. 15 Minuten backen.

In einer Schüssel Ketchup, Mayonnaise, Essig, Bier und frischen Meerrettich mit Hilfe eines Schneebesens verrühren. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Cherrytomaten mit Olivenöl und wenig Staubzucker pudern in ein feuerfestes Geschirr im vorgeheizten Backofen (180°C) ca. 15 Minuten backen.

#### Anrichten

Die Deckel der Toastinis anheben und mit der Sauce bedecken. Mit den Holzspiesen und der Cherrytomate fixieren.

4	Stück	Holzsticks
1	EL	Olivenöl
2	EL	Puderzucker

## Das passende Getränk

Der Schwarze Bär ist ein naturbelassenes, malziges Bier zum Geniessen. Das Bier besticht durch seine kräftige kastanienbraune Farbe, die durch einen feinporigen Schaum gekrönt wird. In Nase und Mund treten vor allem Aromen von geröstetem Malz, Honig und ein Hauch von Schokolade und Kaffee in den Vordergrund, welche durch eine leicht fruchtige Aromahopfennote begleitet werden. Die Vollmundigkeit und das samtige Mundgefühl dominieren bei einer dezenten Bittere. Ein bärenstarkes Bier für gemütliche und schöne Momente.



