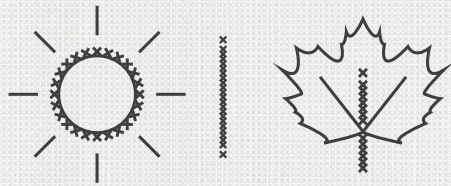


## Bert-Pizza-Toast



Sei amol g\*miäsig!

ZUBEREITUNG

20 min



G'MIASIGES REZEPT VON EVA MARIA LIPP  
Landwirtschaftskammer Steiermark,  
FrISCHE KochSchule Leoben

## Zutaten

### FÜR 4 PERSONEN

- 8 Scheiben (Vollkorn-)Toastbrot oder 4 Stück Bauernbrot
- 125 ml Crème fraîche Natur
- 1 große Zwiebel (100 g)
- 100 g Camembert fein geschnitten
- 1 EL Rapsöl
- Kräutersalz
- 300 g Brokkoli
- 1 TL Oregano

## Zubereitung

- 1 Geschälte und würfelig geschnittene Zwiebel in Öl goldgelb anrösten.
- 2 Brokkoli waschen, in sehr kleine Röschen teilen bzw. den Strunk schälen und fein schneiden und zur Zwiebel geben.
- 3 Zugedeckt auf kleiner Flamme 5 Minuten ziehen lassen. (Gemüse bleibt bissfest!)
- 4 Camembert fein schneiden und zusammen mit der Crème fraîche und den Gewürzen zum Brokkoli in die Pfanne geben. Alles durchrühren und gut abschmecken.
- 5 Brote mit der Brokkoli-Käse-Masse belegen bzw. bestreichen. Im Backrohr bei 200 °C Heißluft für 8-10 Minuten oder im Toaster goldbraun überbacken.
- 6 Eventuell mit frischem Knoblauch garnieren und genießen.

## Tipps

Dieser gmiasige Toast ist der ideale Partysnack. Und versprochen: Brokkoli hat noch nie besser geschmeckt.