

# *Toast auf englische Art*

*Zutaten für 16 Person:*

- 24-32 Cornichons (ca. 60 g)*
- 16 Scheiben Toastbrot*
- 16 EL Remoulade*
- 24 EL (à 10 g) geriebener Cheddarkäse*
- 32 Scheiben (à 20 g) Roastbeef oder Truthahnbrust*
- einige Halme Schnittlauch*
- Backpapier*

*Zubereitung:*

*Die Cornichons abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.*

*Das Toastbrot im Toaster goldbraun rösten. Mit Remoulade bestreichen.*

*Das Roastbeef aufrollen, auf das Toast legen. Die Gurken darauf verteilen und mit Käse bestreuen.*

*Den Toast auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 4 bis 6 Minuten backen, bis der Käse zerlaufen ist.*

*Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen, einige Halme in Röllchen schneiden.*

*Toast mit Schnittlauchröllchen und -halmen garnieren.*