Liebe Schüler der Klasse 7,

heute bekommt ihr ein Rezept, dass ihr schon kennt. Es geht schnell und passt hervorragend zu einem schönen warmen Sommerabend.

Viel Spaß wünscht euch

C. Schulze

**Walisischer Toast**

**Zutaten:**

Für eine Familie mit 4 Personen reicht auch die Hälfte der Zutaten.

* Toastbrot
* 1 Stück Butter
* 1 Becher Schmand
* ca. 200 g geriebener Käse
* 1 Bund Schnittlauch
* ca. 3-4 Teelöffel Sahnemeerrettich
* Pfeffer/ Salz

**Vorbereitung:**

* Butter sollte Zimmertemperatur haben
* Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden

**Zubereitung:**

1. Die weiche Butter, den Schmand und den geriebenen Käse gut miteinander vermengen.  
 Am besten nimmst du dazu eine Gabel.

2. Den klein geschnittenen Schnittlauch und den Meerrettich hinzugeben und wieder gut  
 vermengen. Das Ganze mit Pfeffer und Salz abschmecken.

3. Die Toastbrote mit der Masse gleichmäßig bestreichen und auf ein mit Backpapier  
 ausgelegtes Backblech legen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 220 Grad etwa 15 - 20 Minuten backen.

Dazu passt hervorragend ein schöner bunter Frühlingsalat.