

# Hacktoast

8 Weizenvollkornbrotsscheiben - untoastet

375 g Beefhack

125 g gemischtes Hackfleisch

Pfeffer, Salz, gehackte Petersilie

250 g gewürfelten Käse - Gouda -

Butter, Senf, etwa Ketchup

Das Hack mit Pfeffer und Salz würzen, reichlich frische, gehackte Petersilie und den gewürfelten Käse untermengen.

Die Brotscheiben mit Butter und dünn mit Senf bestreichen. Die Hackfleischfüllung auf die 8 Scheiben gleichmäßig verteilen,

mit Käsestreifen und Ketchup garnieren.

Die Scheiben auf ein gefettetes Backblech legen, im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) - 200 Grad - ca. 20 Minuten backen.