

Jägertoast

Zutaten



2 Scheiben Toastbrot



2 Scheiben Käse



1 Putenschnitzel



4 Messerspitzen Salz

Jägertoast



1 Esslöffel Öl



2 Messerspitzen Pfeffer

Jägertoast

Zubereitung



Backofen auf 200°C aufheizen



Toastbrot toasten

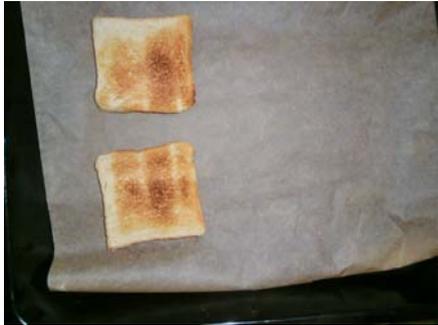


Backblech mit Backpapier auslegen



Putenschnitzel halbieren

Jägertoast



Toastbrot auf das Blech legen



Pfanne auf den Herd stellen und
Herdplatte auf höchste Stufe
einschalten



Öl in die Pfanne geben



Fleischstücke in die Pfanne legen

Jägertoast



Fleisch mit Salz bestreuen



Fleisch mit Pfeffer bestreuen



Fleisch wenden

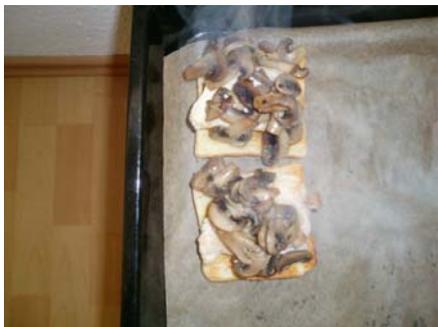


Champignons in die Pfanne geben
Herdplatte auf mittlere Stufe
zurückschalten und alles
ca. 5 Minuten anbraten

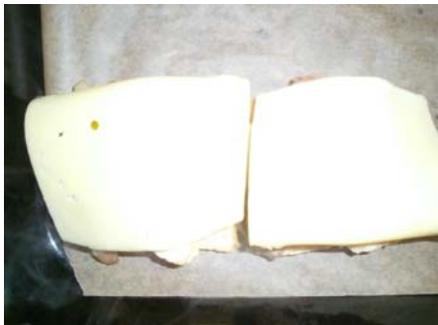
Jägertoast



je ein Fleischstück auf ein Toastbrot legen



Champignons darüber verteilen



Käse darüber legen



Backblech in den Ofen schieben und ca. 5 bis 8 Minuten backen – fertig!

Guten Appetit!