

Basilikum toast

Zutaten:

1 ganzer Toastblock geschnitten

Masse:

5 Stk. Kartoffeln

1 Bund Basilikum

Salz

Pfeffer

Olivenöl

Eventuell

1-2 Zehen Knoblauch

1 Chilischote oder Chilipaste

Kartoffeln kochen, schälen und mit den Masse-Zutaten vermengen und pürieren.





Die zähe , klebrige Masse auf eine Toastscheibe streichen.



Nächste Toastscheibe drauflegen und wieder bestreichen, und so weiter.



Einen Turm bauen, bis die Masse oder der Toastblock aufgebraucht ist.



Den Turm in Folie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit sich die zähe Masse mit dem Toastbrot verbindet.



In 4 gleiche Teile schneiden.



Im Plattengriller bzw. Toaster toasten, oder grillen.



Gutes gelingen !!
Mahlzeit !!

PS: ich mal gleich mal die doppelte Menge...
kann man auch auf Vorrat einfrieren

Martin 🍌🚩