

## **Alpenglühn**

Zutaten für 4 Personen

### **Ein Snack für Zwischendurch!!**

4 Scheibe(n) Toastbrot  
2-3 Stk. Zwiebel ( Rote )  
50 g Reibekäse  
30 g Butter, 2 EL Mehl  
1 dl Wasser, 2 dl Weißwein  
1 EL Tomatenmark  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer

8 dünne Scheiben Tiroler Speck  
Zubereitung

*In einer Pfanne die Butter erhitzen und das Mehl dazugeben,  
mit Wasser und Weißwein ablöschen.*

*Das Tomatenmark hineinrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.*

*Alles zu einer dicken Sauce aufkochen und abkühlen lassen.*

*Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden*

*Das Toastbrot mit der Masse bestreichen,*

*2 Stück Speck darauflegen und mit Zwiebelringen garnieren.*

*Mit etwas geriebenem Käse bestreuen.*

*Im auf 230 Grad vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten  
überbacken und heiß servieren.*

**Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!**