

Tartines Rustiques

FRANZÖSISCHES SPECKBROT


Backwelt **Pilz**
La cuisine de Valérie

Zubereitungsdauer: 15 Min.
Zutaten für 2 Portionen

- 1 Waldviertler Bauernlaib
- 100 g geräucherter Speck
- 1 Packung Camembert
- 1 Packung Eisbergsalat
- 8 Kirschtomaten
- Salz und frischer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung

1. Waldviertler Bauernlaib in ca. 1 cm dicke, ungefähr gleich große Scheiben schneiden und toasten.
2. Die Kirschtomaten vierteln und den Camembert in ca. 1/2 cm dicke Tranchen schneiden.
3. 2 der 4 getoasteten Brotscheiben mit etwas Olivenöl beträufeln und mit dem Salat und den Kirschtomaten belegen. Mit Salz und frischem Pfeffer würzen.
4. Anschließend mit dem Speck und dem Camembert belegen.
5. Zum Schluss mit den beiden anderen Brotscheiben bedecken, halbieren und mit Bambusspießchen oder Zahnstochern fixieren.



QUALITÄT IST ÄHRENSACHE!

www.backwelt-pilz.com