AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	Frankreich

BROTSCHNITTEN MIT BIRNEN UND ROQUEFORT



KURZ VORGESTELLT

Tartines können mit jeder Brotsorte zubereitet werden. Die wählerischen Pariser bevorzugen ein kräftiges Sauerteigbrot mit fester Kruste.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

8 Sch	Landbrot	1	Birne
8 Tr	Parmaschinken	200 g	Roquefort (Käse)

ZUBEREITUNG

1. Backofengrill auf 220° C vorheizen. Das Brot auf einen Rost legen und unter wenden je 2 Min. grillieren, bis es beidseitig knusprig, aber nicht braun geworden ist. Aus dem Backofen nehmen, Grill nicht ausschalten.
2. Den Schinken so falten, dass die einzelnen Brotscheiben ganz bedeckt sind. Die dünnen Birnenscheiben gleichmässig auf dem Schinken verteilen und den Käse auf die Brote legen.
3. Die Tartines erneut 8 Min. in den Backofen geben, bis der Käse geschmolzen ist und Blasen wirft.

TIPP: Als Beilage Salat mit einem Glas Weisswein servieren.

Rezept: Delphine de Montalier. Tartes & Quiches. Christian 2007 - Foto: compactcook.com