

Gegrilltes Baguette

Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|-------------------------|-----------------------|
| Leberkäse / Fleischkäse | 10 dag |
| Baguette | 1 Stk. |
| Blattsalat | 1 Etwas / nach Bedarf |
| Preiselbeeren | 2 TL (Teelöffel) |
| Schimmelkäse | 80 g |

Zubereitung:

Baguette halbieren, Boden mit Salat und leberkäse belegen. Deckel mit Brie auslegen und mit Preiselbeermarmelade bestreichen.

Zusammenklappen und in den Plattengriller geben , bis der Brie zerläuft!

Mahlzeit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-502-Gegrilltes-Baguette.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at