

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