Raclette Le Fribourg mit Speck Bauerntoast



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **10 min.**
Backzeit : **5 min.**

Zutaten

- 160 g raclette Le Fribourg mit Speck
- 8 schöne Scheiben Landbrot
- 8 dicke Scheiben Speck
- 40 g Butter
- Feines Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungschritte

Schwierigkeitsgrad: einfach ???

1. Heizen Sie den Ofen auf 220°C vor.
2. Legen Sie die Brotscheiben auf die Arbeitsfläche.

3. Bestreichen Sie diese dünn mit Butter.
4. Legen Sie eine schöne Scheibe Käse auf jede bestrichene Brotscheibe.
5. Platzieren Sie eine Scheibe Speck auf dem Käse.
6. Schließen Sie die Toasts mit der anderen belegten Brotscheibe.
7. Markieren Sie die Toasts in einer Grillpfanne und backen Sie sie anschließend 5 Minuten im Ofen fertig.
8. Servieren Sie sie heiß, begleitet von einem gut gewürzten grünen Salat.