

Tartine vom Brioche mit Brie de Meaux AOP Xavier David Aprikosen, Pinienkerne und Basilikum

Informations

Personen : 4



Zutaten

- 200 g Brie de Meaux AOP Xavier David
- 4 schöne Scheiben Brioche
- 4 reife Aprikosen
- 15 g Pinienkerne
- 2 cl Olivenöl
- Basilikum

Zubereitungsschritte





1. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Ein Blatt Backpapier auf das Backblech legen.
3. Das Brioche in dicke Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl bepinseln und auf das Backblech legen. Auf jede Scheibe ein schönes Stück Brie de Meaux legen, dann die Aprikosen in kleine Viertel schneiden und über den Käse geben.
4. Für 5 bis 6 Minuten in den Ofen schieben. Wenn der Käse gut geschmolzen ist und die Aprikosen leicht karamellisiert sind, aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Mit Pinienkernen bestreuen und mit ein paar Basilikumblättern dekorieren.
5. Heiß servieren.

? **Tipp:** Bei diesem Rezept können Sie die Aprikosen durch Pfirsiche oder Nektarinen ersetzen.