Tarti’Choucroute mit Sauerkraut und Vacherousse d'Argental

Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 160 g Vacherousse d’Argental
- 4 schöne Scheiben Schwarzbrot
- 2 Portionen Sauerkraut (Kraut, gepökelte Schweineschulter, Speck, Knoblauchwurst, Knackwurst)
- 20 g Senf
- Kreuzkümmel-Samen
- Salz, Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Den Käse in kleine Stücke schneiden.

3. Die Brotscheiben auf ein Blatt Backpapier legen. Die Scheiben mit dem Senf bestreichen und mit Sauerkraut garnieren.
4. Die Käsestücke über die Brotscheiben streuen. Mit ein wenig Kreuzkümmel bestreuen. Für 5 bis 6 Minuten in den Ofen schieben und heiß servieren.

? **Tipp:** Bei diesem Rezept können Sie den Vacherousse durch einen reifen Munster-Käse ersetzen.