Frühlingsrollen-Sandwich mit Comté AOP Fort Saint-Antoine & weissem Schinken

Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 150 g Comté AOP Fort Saint Antoine
- 4 Scheiben Bruschetta
- 50 g Butter
- 4 Scheiben Kochschinken
- 20 g gemischter Salat
- 2 Tomaten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungschritte

1. Die Brotscheiben mit dem Nudelholz gleichmäßig platt rollen.

2. Die Butter erwärmen und die Brotscheiben großzügig damit bestreichen.
3. Jede mit einer Scheibe Schinken, einer dünnen Scheibe Comté AOP und ein paar dünnen Tomatenscheiben belegen, zum Schluss mit ein paar Salatblättern belegen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
4. Eng in Frischhaltefolie wickeln und kalt stellen.
5. Die Rollen vor dem Servieren in Stücken schneiden und bei hoher Hitze in einer Pfanne mit Anti-Haft-Beschichtung anbraten und goldbraun, knusprig und lauwarm servieren.

? **Tipp:** Bei diesem Rezept können Sie den Kochschinken durch Räucherschinken ersetzen.