Tartine „Weinlese“ Sainte Maure de Touraine AOP mit frischen Trauben

Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 1 Sainte Maure de Touraine AOP
- 4 große Scheiben Bauernbrot
- Blaue Weintrauben
- Weiße Weintrauben
- 8 Weinblätter in ihrem natürlichen Zustand
- 3 cl Haselnussöl
- 30 g Haselnüsse
- Salz, Pfeffer

Zubereitungschritte

FROMI

1. Den Ofen auf 190°C vorheizen.
2. Die Brotscheiben auf ein Blatt Backpapier legen.
3. Die Scheiben mit den Weinblättern belegen. Den Sainte Maure de Touraine in Scheiben auflegen. Mit Trauben und gehackten Haselnüssen bestreuen. Mit Haselnussöl bepinseln, mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und für 5 bis 6 Minuten in den Ofen geben.
4. Heiß servieren. Dazu passt ein grüner Salat.

? **Tipp:** Bei diesem Rezept können Sie Speck oder Pökelfleisch hinzufügen und die Weinblätter durch Traubenmost ersetzen.