

Tartine Normande mit Camembert Isigny Calvados



Informations

Personen : 4

Zubereitung : 30 min.

Backzeit : 15 min.

Zutaten

- 1 Camembert Isigny Calvados
- 2 dünne Baguettes „Ficelle“
- 2 Äpfel
- 30 g halbgesezene Butter
- 120 g Andouille de Vire (französische Wurst aus Innereien)
- 3 cl Calvados
- 30 g Senf
- Estragon
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsschritte

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Äpfel in große Würfel schneiden, ohne sie zu schälen.
3. In einer heißen Pfanne die Butter schmelzen und die gewürfelten Äpfel anbraten. Wenn die Äpfel zu karamellisieren beginnen, mit dem Calvados flambieren.
4. Währenddessen die dünnen Baguettes der Länge nach halbieren. Das Baguette dünn mit Senf bestreichen, den in Scheiben geschnittenen Camembert de Normandie AOP auflegen, ein paar Apfelwürfel und die in dicke Scheiben geschnittene Andouille dazugeben.
5. Für 5 bis 6 Minuten in den Ofen schieben. Wenn der Käse gut geschmolzen ist, auf die Teller geben, mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und mit ein paar Estragonblättern dekorieren.

? **Tipp:** Bei diesem Rezept können Sie die Äpfel durch Birnen und den Camembert durch einen Pont-l'évêque oder einen Livarot aus der gleichen Region ersetzen.