

Rustikales Bauernbrot mit Suprême des Alpes Michel Grossrieder und Spargeln

Informations

Personen : 4



Zutaten

- 8 Scheiben Suprême des Alpes Michel Grossrieder
- 8 Scheiben Bauernbrot
- 8 Kartoffeln (festkochend)
- 24 Stangen Spargel
- 8 EL Crème Fraîche
- Salz, Pfeffer
- Kresse

Zubereitungsschritte

1. Die Kartoffeln abkochen, aber nicht zu weich kochen.



2. Abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Den Spargel schälen und im heißem Wasser garen, bis er noch bissfest ist.
4. Das Brot mit Crème Fraîche bestreichen und mit den Kartoffeln und dem Spargel belegen.
5. Würzen mit etwas Pfeffer und Salz.
6. Den Suprême des Alpes Scheiben darüber legen und im Backofen bei 200° C, 15 min backen.
7. Mit Kresse und Kräutern garnieren.