Vacherousse d’Argental auf Paprikabrot

Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 400 g Vacherousse d‘Argental
- 4 Paprikabrote
- 4 Tomaten
- 2 Rote Zwiebeln
- Bunter Pfeffer
- Beliebige Pilze
- Bohnenkraut

Zubereitungschritte

1. Die Paprikabrote längs aufschneiden und mit dem Vacherousse d‘Argental belegen.
2. Die Tomaten in Scheiben schneiden und über dem Vacherousse d‘Argental legen.
3. Mit buntem Pfeffer würzen.
4. Im Backofen bei 200°C, 15 Min. backen. Wichtig: die Hälften beim backen offen lassen.

5. Währenddessen die Zwiebel in Ringe schneiden und mit den Pilzen schön anbraten.
6. Nach den 15 Min. die Zwiebeln und die Pilze noch mit auf das Brot legen.