

Croque brioche mit Grand Cru Jurassic



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 15 min.
Backzeit : 10 min.

Zutaten

- 250 g Grand Cru Jurassic
- 1 Brioche aus der Kastenform
- 50 g Senf
- 20 g Honig

Zubereitungsschritte

Schwierigkeitsgrad: einfach ???

1. Schneiden Sie vier sehr dicke Scheiben von der Brioche ab.
2. Heizen Sie den Grill sehr heiß an und markieren Sie beide Seiten der Brioche wie beim Grillen.
3. Heizen Sie den Ofen auf 230 °C vor.
4. In jede der gegrillten Scheiben einen Schnitt bis zu einer Höhe von drei Vierteln machen.
5. Bestreichen Sie die Innenseite mit dem Honig und dem Senf.



6. Füllen Sie es mit dem zuvor geriebenen Comté-Käse.
7. Zum Servieren die Briochescheiben in den Ofen schieben und vor dem Verzehr schmelzen und leicht bräunen lassen.
8. Dazu passt ein schöner Salat oder ein paar Chips.