

Feine Käse und Schinken Überraschungsbrot



Informations

Personen : 4

Zubereitung : 20 min.

Zutaten

- 1 Landbrot
- 80 g Grand Cru Jurassic
- 80 g d'Epoisses AOP La Réserve des Crémiers
- 80 g de 8 Blumen
- 4 Karotten mit Blattwerk
- 6 rosa Radieschen
- Einige Blumenkohlröschen
- ½ Gurke
- 40 g geräucherter Schinken
- 40 g gekochter Schinken

Zubereitungsschritte

Schwierigkeitsgrad: einfach ???

1. Bereiten Sie die gesamte Beilage vor. Dazu waschen, schälen und schneiden Sie das Gemüse.
2. Schneiden Sie die Käse in kleine Stücke. Haben Sie Spaß an den Formen und Schneidewerkzeugen.
3. Falten Sie die Schinkenscheiben kunstvoll.
4. Schneiden Sie aus dem Brotlaib einen Hut aus.
5. Richten Sie zum Zeitpunkt des Aperitifs alle Zutaten in dem Brotlaib an.
6. Bei Zimmertemperatur als Aperitif Servieren.



Fromi recipe :