

Tartine mit schmelzendem Jaunette Jurassic auf Maisbrot



Informations

Personen : 4

Zubereitung : 20 min.

Backzeit : 6 min.

Zutaten

- 150 g Jaunette Jurassic
- 8 Scheiben Maisbrot
- 16 dünne Scheiben geräucherte Entenbrust
- 16 entsteinte Pflaumen
- 50 g Maiskörner
- Schnittlauch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Die Maisbrotsscheiben auf ein Blatt Backpapier legen.

Auf jede Scheibe einige Maiskörner, 2 Pflaumen und eine schöne Scheibe Jaunette Jurassic Käse legen.



Für 5 bis 6 Minuten in den Ofen schieben.

Wenn der Käse gut geschmolzen ist, aus dem Ofen nehmen und die geräucherte Entenbrust in dünnen Streifen auf jede Scheibe legen.

Mit Pfeffer würzen und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Heiß servieren, eignet sich zum Aperitif oder als Vorspeise.

?**Tipp:** Bei diesem Rezept können Sie einige gehackte Walnüsse hinzufügen, um der Tartine eine Extraportion Knusprigkeit zu verleihen.



