

Brioche mit Comté AOP, Trockenfrüchten, Honig und Sesam



Informations

Personen : 4

Zutaten

- 120 g Comté AOP
- 4 schöne Scheiben Brioche
- 20 g Gebirgshonig
- 40 g getrocknete Aprikosen
- 40 g kandierte Datteln
- 10 g goldener Sesam
- ½ Bund frische Minze

Zubereitungsschritte

Den Käse in gleichmäßige Würfel schneiden.
In eine Schüssel geben und die zuvor in kleine Stücke geschnittenen Aprikosen und Datteln hinzufügen.
Sesam hinzufügen und mit dem Gebirgshonig abschmecken.



Währenddessen die Brioche in dicke Scheiben schneiden und im Toaster anrösten.
Vor dem Servieren die warmen Brotscheiben auf die Teller legen und großzügig mit der
Honig-Käse-Trockenfrüchte-Mischung garnieren.
Mit ein paar Minzblättern dekorieren, um dem Gericht eine frische Note zu verleihen.

? **Tipp:** Bei diesem Rezept können Sie kandierte Früchte Ihrer Wahl verwenden und auch verschiedene Honigsorten ausprobieren.