

Sommerliche Bruschetta mit Comté AOP Xavier David

Informations

Personen : 4



Zutaten

- 200 g geriebener Comté AOP Xavier David
- 4 Scheiben Bauernbrot
- 2 große Kartoffeln
- 12 Stück grüner Spargel
- 4 Scheiben roher Schinken
- 2 Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 3 cl Olivenöl
- Pfeffer

Zubereitungsschritte

Den Plancha-Grill auf 240 °C vorheizen.



Wickeln Sie die Kartoffeln in Alufolie und backen Sie sie 50 Minuten lang auf dem Grill, unter geschlossenem Deckel. Nachdem die Kartoffeln gar sind, entfernen Sie die Alufolie, pellen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Scheiben. Den Spargel waschen und schälen. Die Zwiebel schälen und grob hacken. Das Gemüse auf einem leicht geölten heißen Planchagrill anbraten. Wenn es leicht angebraten ist, vom Grill nehmen und beiseite stellen. Die Brotscheiben auf die Arbeitsfläche legen. Mit Kartoffelscheiben, Spargel, einer Scheibe Schinken und Tomatenscheiben belegen. Großzügig mit dem geriebenen Käse bestreuen. Mit Pfeffer würzen. Den Grill des Backofens einschalten und die Bruschetta backen, bis sie schön goldbraun und knusprig sind. Heiß servieren.

?**Tipp:** Es gibt 1001 verschiedene Ideen für dieses Rezept, das Sie mit dem jeweiligen Gemüse der Saison zubereiten können! Probieren Sie es mit Sommergemüse wie Zucchini, Aubergine und Paprika!