

Spiessli mit Vacherin Fribourgeois AOP



Pour 4 Personen

Préparation : 15 min

Cuisson : 3 min

Zutaten

- 1 Knoblauchzehe, in zwei Hälften zerteilt
- 8 Baguette-Scheiben (1,5 cm dick)
- 8 Scheiben Vacherin Fribourgeois AOP
- 2 EL Schnittlauch, gehackt
- 8 Scheiben Bündnerfleisch
- Pfeffer

Zubereitung

Den Ofengrill vorheizen.

Die Baguettescheiben mit dem Knoblauch einreiben und im Toaster rösten.

Die Toasts auf ein Backblech legen und mit dem Vacherin Fribourgeois AOP belegen.

3 bis 4 Minuten gratinieren.

Die Spiessli auf den Tellern verteilen und mit Schnittlauch bestreuen.

Pfeffern.

Mit dem Bündnerfleisch dekorieren.

Copyright recette & image @Vacherin Fribourgeois AOP