



« Älpler » Sandwich Rezept

Zutaten und Herstellung ~ 1 sandwich



Zutaten

4 Tranchen geräucherter
Speck
4 Tranchen Raclette Käse
Geriebener Emmentaler
Senf
Béchamel
Tranchen Buchweizenbrot von
Bridor Frédéric Lalos

Rezept

Das Brot ca. 10 min bei Raumtemperatur antauen lassen,
Ofen auf 220-230° vorheizen. Backen 190-200° ca. 16-18
min.

Schneiden Sie schräg 3 Brotscheiben

Zwei Brotscheiben bestreichen Sie mit Senf und bedecken
beide mit je 2 Scheiben Raclette und 2 Scheiben des
geräucherten Specks.

Die dritte Brotscheibe bestreichen Sie mit Béchamel Sauce
und dem geriebenen Emmentaler.

Jetzt geben Sie alle 3 Brotscheiben noch einmal in den Ofen
bis sie goldbraun sind und setzen die Scheibe Brot mit der
Béchamel Sauce auf die anderen zwei Brotscheiben.