

# « Älpler » Sandwich Rezept

Anzahl pers. 1

Produkte Chef Gourmet : Grosses Buchweizenbrot Lalos - 1,100kg - Ref : 41009



## Zutaten

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

## Rezept

1. Das Brot ca. 10 min bei Raumtemperatur antauen lassen, Ofen auf 220-230° vorheizen. Backen 190-200° ca. 16-18 min.
2. Schneiden Sie schräg 3 Brotscheiben
3. Zwei Brotscheiben bestreichen Sie mit Senf und bedecken beide mit je 2 Scheiben Raclette und 2 Scheiben des geräucherten Specks.
4. Die dritte Brotscheibe bestreichen Sie mit Béchamel Sauce und dem geriebenen Emmentaler.
5. 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.