

Röstbrot-Taler mit Géramont-Applel

Ein Hochgenuss mit Käse, Obst und Nüssen

 20 min.

Zutaten für 4 Portionen:

2 EL Pinienkerne
3-4 längliche Scheiben Weißbrot
2 EL Butter
1 großer roter Apfel
100 g Géramont Classic
(aus dem SB-Regal oder frisch aus der Käsetheke)
½ Kästchen Kresse



Zubereitung

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb bräunen, herausnehmen. Aus den Brotscheiben 12 ca. 4 cm große Kreise ausstechen. Die Butter erhitzen und die Brottaler darin von beiden Seiten goldgelb anbraten, herausnehmen.

Den Apfel waschen, trocknen, vierteln, entkernen und die Viertel in dünne Spalten schneiden. Géramont in kleine „Tortenstücke“ schneiden. Die gerösteten Brottalerr mit Apfel und Géramont belegen. Die Kresse mit einer Schere vom Beet schneiden und mit den Pinienkernen auf die Röstbrot-Taler geben.

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 960 KJ / 230 Kcal
Eiweiß: 7 g
Fett: 18 g
Kohlenhydrate: 13 g