

## Käsebrod 'de luxe'

### Für 2 Personen:

|                       |                 |                       |
|-----------------------|-----------------|-----------------------|
| 2 Scheiben Bauernbrod | 125 g Camembert | 100 g Comté-Käse      |
| 100 ml Sahne          | 2 Spur Weißwein | 6 Champignons         |
| 1 weiÙe Zwiebel       | 1 EL Butter     | 1/2 Bund Schnittlauch |

Champignons in feine Scheiben und die Zwiebel in dünne Streifen schneiden. Beides zusammen mit Butter in einer Pfanne anbraten und mit Salz würzen.

Die Rinde vom Camembert abschneiden, in einen Küchenmixer geben und zusammen mit der Sahne zu einer geschmeidigen Creme pürieren. Den Comté fein reiben.

Die Brotscheibe in eine Auflaufform legen, großzügig mit Weißwein beträufeln und die gebratenen Champignons darauf verteilen. Darauf  $\frac{1}{4}$  der Käsecreme geben den Comté darauf verteilen und anschließend erneut  $\frac{1}{4}$  der Käsecreme darauf verteilen.

Das Brod für 10 Minuten bei 220°C Umluft im Ofen backen und frische Schnittlauchstifte darüber streuen.

Steffen Henssler am 02. Februar 2021