



Käsebröte mit Apfel-Julienne und Kresse




10 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 3 Personen

3	Äpfel (z.B. Granny Smith und Braeburn gemischt)
2 kleine	rustikale Baguette
3-4 EL	Frischkäse
1	Mini Romana Salat (gewaschen)
1/2 Packung	Rupp Sandwich Scheiben mit Gouda (oder Cheddar)
2 TL	Honig
50 g	Kresse (verschiedene Sorten)
	Salz
	Pfeffer
Außerdem	Julienneschneider

Zubereitung

- 1 Die Äpfel gründlich waschen, abtrocknen und mit einem Julienneschneider in dünne Streifen schneiden.
- 2 Die Salatblätter auseinanderzupfen.
- 3 Das Baguette der Länge nach halbieren. Die Schnittflächen mit Frischkäse bestreichen und mit einigen Salatblättern belegen.
- 4 Die Käsescheiben diagonal dreieckig halbieren. Jeweils vier Käsescheiben auf den Broten verteilen.
- 5 Zur Fertigstellung die restlichen Zutaten auf den Baguettes verteilen und nach Geschmack würzen.
- 6 Tipp: Mische unsere Rupp Käse Scheiben mit Cheddar – für noch mehr Geschmack.

Wir wünschen guten Appetit!

Weitere Rezepte unter
www.rupp.at/rezepte