

Schinken-Käse-Croques



- 1 Baguette
- 100 g Kräuterbutter
- 200 g Emmentaler in dünnen Scheiben geschnitten
- 150 g Schinken in Scheiben oder Salamischeiben
- ev. etwas Rosmarin

Der Länge nach aus dem Brot ein Keil (Dreieck) ausschneiden, dann das Brot mit Kräuterbutter ausstreichen und die Käsescheiben hineinlegen. Schinken locker zusammenlegen und darauf verteilen. Im Backofen ca. 10 Minuten goldbraun (ca. 175 °C Heißluft) überbacken. Mit Rosmarin garnieren.

Gutes Gelingen!