

Croque Willi

Zutaten: (für 4 Personen)

- 8 Scheiben dunkles, kräftiges Brot
- 40 g weiche Butter
- 1 TL Dijon-Senf
- 12 feine Tranchen vom geräucherten Speck
- Pfeffer
- 200 g Gruyère AOP

Zubereitung:

- Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorwärmen.
- Auf einem mit Backpapier belegten Blech die Brotscheiben auf der obersten Rille kurz beidseitig toasten.
- Die weiche Butter mit dem Senf in einer kleinen Schüssel gut vermischen.
- Vier Brotscheiben mit der Buttermischung ordentlich bestreichen.
- Die Specktranchen auf den vier bebutterten Brotscheiben verteilen.
- Gruyère AOP grob reiben (Röstiraffel) und die Hälfte der Menge darüber streuen. Würzen mit Pfeffer.
- Die anderen Brotscheiben (Deckel) ebenfalls mit Käse bestreuen und neben den anderen vier Scheiben auf dem Blech in der Mitte des Ofens toasten, bis der Käse zu schmelzen beginnt.
- Dann das Blech aus dem Ofen nehmen und die Böden mit den Deckeln belegen. Im Ofen fertig backen, bis der Käse des Deckels über die Böden tropft.