

# Roggenbrot, geröstet, mit geschmolzenem Cognac-Camembert



## Zutaten für 12 Stück:

6 Scheiben Roggenbrot  
(Kastenbrot)

150 g reifer Camembert (netto)

2-4 TL Cognac

Pfeffer aus der Mühle

Petersilie als Garnitur (optional)

1. Backofen auf 200°  
vorheizen.

2. Camembert entrinden  
und mit dem Cognac  
vermischen.

3. Roggenbrote etwas  
dicker bestreichen. In eine  
ofenfeste Form geben.  
Ca. 10 Minuten überba-  
cken, bis der Käse gut  
zerlaufen ist. Roggenbrote  
dann diagonal halbieren.  
Optional mit Petersilien-  
blättchen garnieren. Mit  
Pfeffer aus der Mühle  
würzen und warm  
servieren.

## Hinweise:

Alternativ statt Cognac  
Calvados verwenden. Als  
zusätzliche Garnitur  
halbierte Datteltomaten  
auflegen.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10  
min, Gesamtzeit ca. 20  
min, Partygerichte, Röstbro-  
te, Käse, vegetarisch,  
französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 20.01.2023