



ROUGETTE Cremiger Grillkäse mit herzhaftem Frühstücks-Baguette

Zutaten für 2 Portionen:

1 ROUGETTE Cremiger Grillkäse Natur 2 x 90 g

(Sorte nach Wahl)

2 Kleine Baguette Brötchen

4 Scheiben Frühstücksspeck

1 Fleischtomate

2 Eier

1 Handvoll Rucola



Zubereitung:

1. Den ROUGETTE Cremigen Grillkäse in der Pfanne oder auf dem Grill zubereiten.
2. In der Zwischenzeit den Frühstücksspeck anbraten. Die zwei Eier schlagen und ebenfalls anbraten. Tomate in dünne Scheiben schneiden und Baguette halbieren.
3. Sobald der ROUGETTE Cremiger Grillkäse die gewünschte Farbe hat, diesen in 4 gleichmäßige Scheiben schneiden.
4. Und jetzt kann auch schon das Baguette belegt werden: erst das Rührei, dann Speck, Rucola, Tomaten und zum Schluss die ROUGETTE Cremigen Grillkäse Scheiben.

Zubereitungszeit: 25 min