

Roquefort Toast

Zutaten für 12 Personen:

24	Scheiben Toastbrot
1,8 dl	Crème fraîche
1 EL	mittelscharfer Senf
900 g	Roquefort oder Blauschimmelkäse
12	Birnen (z. B. Williams, gute Luise)
2	Saft von Zitronen
1dl	Weisswein
4 cl	Williams
24	Streifen Frühstücksspeck
	Paprika, Muskat, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen.

Das Toastbrot im heissen Backofen nur auf der Unterseite bräunen.
Dazu ein Backblech mit dem Brot auf der untersten Rille einschieben.

Die ungebräunte Seite der Toastbrotsscheiben mit dem Weisswein und Williams beträufeln.

Die Crème fraîche mit dem Senf verrühren und die Toastscheiben damit bestreichen.

Zwei Drittel vom Käse klein schneiden und die Toastscheiben damit belegen.

Birnen schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien, in Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht oxidieren und braun werden.

Die Toasts mit den Birnenscheiben belegen.

Den übrigen Käse zerbröckeln und auf den Birnenscheiben verteilen.

Die Toasts auf ein Backblech legen. Die Specktranchen quer auf die Toasts legen.

Im Backofen ca.10 Minuten überbacken.

Wenn der Käse geschmolzen und die Specktranche braun ist, den Toast sofort servieren.