



Herzhaftes Frühstücks-Baguette mit ROUGETTE cremigem Grillkäse

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Packung ROUGETTE cremiger Grillkäse 2x90g
(Sorte nach Wahl)
- 2 kleine Baguette Brötchen
- 4 Scheiben Frühstücksspeck
- 1 Fleischtomate
- 2 Eier
- 1 Handvoll Rucola



Zubereitung:

1. Den 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 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 Grillkäse-Scheiben.

Zubereitungszeit: 25 Minuten