



Toast aus dem Ofen mit Schinken und Käse



Zutaten

- 8 dicke Scheiben eines runden Bauernbrot
- 8 große Scheiben Henri Willig Jersey oder gereifter Käse
- 8 Große Scheiben gekochter Schinken
- 150 gramm Gemischter Salat
- 1 Henri Willig Süße Jalapeño

Machen Sie sich bereit für einen köstlichen Brunch mit unserem einfachen und schmackhaften offenen Sandwich mit gereiftem Käse. Wir belegen dicke Scheiben Bauernbrot mit gekochtem Schinken und Henri-Willig-Käse und backen sie dann im Ofen, bis der Käse schön schmilzt. Das Ergebnis ist ein offenes Sandwich, das nicht nur gut aussieht, sondern auch gut schmeckt. Servieren Sie es auf einem Holzbrett, das verleiht ihm ein besonderes Flair.

Vorbereitung

- 1: Heizen Sie den Ofen auf 200 Grad Celsius vor.
- 2: Die Brotscheiben mit den gekochten Schinkenscheiben und dem Henri-Willig-Käse belegen.
- 3: Legen Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und schieben Sie sie für etwa 5 Minuten in den vorgeheizten Ofen, bis der Käse schön geschmolzen ist.
- 4: Den Salat großzügig mit dem Henri Willig Sweet Jalapeño mischen und über den geschmolzenen Käse verteilen.
- 5: Servieren Sie die Sandwiches auf einem schönen Holzbrett.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Sind Sie bereit für Toast mit Schinken und Käse aus dem offenen Ofen?

Vervollständigen Sie Ihren Brunch mit diesen getoasteten Schinken-Käse-Sandwiches. Bestellen Sie den gereiften Käse über unseren Webshop und genießen Sie diesen köstlichen, im Ofen gebackenen Genuss. Vergessen Sie nicht, ein Glas Henri Willig Sweet Chili Mayonnaise für einen köstlichen Dip hinzuzufügen. Guten Appetit!