

# Röstbrot mit Roquefort und Trauben



## Zutaten für vier Stück:

4 Scheiben Baguette

1-2 Knoblauchzehen

80-100 g Roquefort (ersatzweise Bergader Edelpilz Classic Blue)

12 große kernlose rote Trauben

1. Backofengrill vorheizen.

2. Baguette schräg in Scheiben schneiden. Knoblauchzehen halbieren und die Scheiben damit aromatisieren.

3. Mit Roquefort etwas dicker belegen, auf Backpapier setzen und im Backofen übergrillen, bis der Käse zerläuft.

4. Mit Hälften von kernlosen Trauben belegen.

## Hinweise:

Ein einfacher, aber schmackhafter Einstieg in ein mehrgängiges Menü.

Anstelle von Roquefort kann man zum Beispiel auch gut gereiften Camembert verwenden, oder auch anderen Blauschimmelkäse.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 5 min, Gesamtzeit ca. 10 min, Vorspeisen, Röstbrote, vegetarisch, mediterran

Rezept und Foto: Walter  
Stand 23.01.2023