

## **Croutons mit Chaource und Honig**

Rezepte aus der Champagne

Koch/Köchin: Gerhard Opitz

Rezept für 2 Personen

### **Einkaufsliste:**

1 Stangenweißbrot

Chaource Käse

Honig

### **Zubereitung:**

Von einem Stangenweißbrot 1 cm dicke Scheiben abschneiden, mit Chaource Käse belegen, den Backofen auf 180 Grad vorheizen, die Brotscheiben auf ein Backblech legen und in den vorgeheizten Ofen schieben, ca. 7 bis 10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Blech herausnehmen und auf jede Brotscheibe einen dünnen Faden Honig träufeln. Kurz abkühlen lassen und lauwarm verspeisen - ein toller Akkord zwischen Käse und Honig mit knusprigem Brot!