

# Bruschetta mit Vacherin Fribourgeois AOP



**Pour 4 Personen**

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 3 min**

## **Zutaten**

- 1 Knoblauchzehe, in zwei Hälften zerteilt
- 8 Baguette-Scheiben (1,5 cm dick)
- 8 Scheiben Vacherin Fribourgeois AOP
- 2 EL Schnittlauch, gehackt
- 8 Scheiben Bündnerfleisch IGP
- Pfeffer

## **Zubereitung**

Den Ofengrill vorheizen.

Die Baguettescheiben mit dem Knoblauch einreiben und im Toaster rösten.

Die Toasts auf ein Backblech legen und mit dem Vacherin Fribourgeois AOP belegen.

3 bis 4 Min gratinieren.

Die Bruschetta auf den Tellern verteilen und mit Schnittlauch bestreuen. Pfeffern.

Mit dem Bündnerfleisch IGP dekorieren.

Rezept und Foto aus : [www.vacherin-fribourgeois.ch](http://www.vacherin-fribourgeois.ch)