

Birnen – Camembert – Toast

Aromatische Birnen und schmackhafter Camembert machen dieses schnelle Gericht zu einem besonderen Geschmackserlebnis!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für 4 Stück

4 Scheiben glutenfreies Toastbrot, hell oder körnig

4 Scheiben Putenbrust

4 Birnenhälften, aus der Dose

4 TL Johannisbeergelee

125g Camembert (ggf. laktosefrei)

gehackte Walnüsse

Nach Geschmack: etwas Butter oder Margarine (ggf. laktosefrei)

1. Birnenhälften abtropfen lassen.

2. Jede Weißbrotscheibe hell toasten, auskühlen lassen und nach Geschmack mit etwas Butter oder Margarine bestreichen.

3. Anschließend je eine Scheibe Putenbrust, geschnittene Birnenhälfte und Camembertscheiben auf das Brot legen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 5 – 6 Minuten überbacken.

4. Mit je einem Teelöffel Johannisbeergelee belegen und mit gehackten Walnüssen bestreuen. Sofort servieren.

