

# Die KochLöffel

Seit 2013



August 2022  
Paul Gilgen



**Zubereitung: gleiche Person wie Apéro**

Anzahl: 17 Personen  
Rezeptgruppe: Vorspeise  
Jahreszeit: ganzes Jahr

## **Sandwiches mit Camembert & Feigen**

### **Zutaten**

34 Stk	Sandwich-Toastscheiben
170 g	Butter
170 g	Feigensenf
20	Feigen
425 g	Camembert

### **Zubereitung**

Toastscheiben auf einer Seite zuerst mit Butter, dann mit Feigensenf bestreichen.

Feigen in dünne Scheiben schneiden (frische Feigen vorher waschen und Stiele entfernen).

Camembert dünn aufschneiden (pro Sandwich ca. 25 g) und auf dem Toast verteilen.

Toast mit den Feigenscheiben belegen.

Mit der zweiten Toastscheibe bedecken und etwas andrücken.

Toast im Backofen auf dem Gitter auf der «Grillstufe» 3 – 4 Minuten «grillieren», wenden und nochmals 3 - 4 Minuten «grillieren» für Toastmuster.

Nach dem Grillieren die Sandwiches diagonal halbieren, mit 2 Feigenscheiben (siehe Bild oben) garnieren und sofort servieren.