



# CROQUE FORESTIER

MIT HALLOUMI, GEGRILLTER ZUCCHINI UND PESTO.

## ZUTATEN

- Halloumi
- Zucchini, in hauchdünne Scheiben geschnitten
- Grünes Pesto
- Knoblauchzehe

## ZUBEREITUNG

- 1 Eine Scheibe Forestier-Brot mit der Knoblauchzehe einreiben und mit Halloumi-Scheiben belegen.
- 2 Das grüne Pesto mit einem Löffel auf die Halloumi-Scheiben geben.
- 3 Belegen Sie die Brotscheibe mit gegrillten Zucchinischeiben.
- 4 Den Toast mit einer weiteren Scheibe Brot (mit Knoblauch eingerieben) bedecken und 3 Minuten bei 225°C in einem Kontaktgrill grillen.

## PRODUKTINFORMATIONEN

2102128    
Forestier



 630g  
 12  32  
 240°C  210°C für 9-11 Min.  
VORGEBACKEN

Dunkles Mehrkornbrot, hergestellt aus Weizen und geröstetem Malzmehl mit etwas getrocknetem Roggensauerteig und angereichert mit zerkleinerten Sojabohnen und Sonnenblumenkernen. Mit Mehl bestäubt.

