

# Tartine mit Honig Apfel

Überbacken mit Gouda, belegt mit krossem Bacon

**Dieses Apfel Tartine ist ein echter Leckerbissen. Überbacken mit aromatischem Gouda, belegt mit krossem Bacon und warmen Winterapfel, beträufelt mit Honig und gewürzt mit grobem Meersalz aus der Mühle. Eine gut ausgewogene Komposition der Gegensätze süß und salzig, deftig und herzhaft.**

## Zutaten

- 2 Scheiben Kastenweißbrot
- 1 Apfel
- 100 g geriebener Gouda
- 4 Streifen Bacon
- 2 TL Butter
- 2 TL Honig
- 1 Zweig frisches Oregano
- Grobes Meersalz aus der Mühle

## Zubereitung

- Die Baconscheiben in einer Pfanne kurz anbraten, bis sie anfangen leicht braun zu werden.
- Die Brotscheiben mit etwas Butter bestreichen und dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- Brote mit dem geriebenem Gouda bestreuen. Es darf ruhig ein wenig daneben gehen denn der Gouda auf dem Blech wird besonders kross und gibt nochmal ein schönes knackiges Gefühl beim Essen.
- Bacon auf den Gouda legen.
- Den Apfel entstielen und entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben wie einen Fächer auf den Broten platzieren.
- Nun die Tartines im auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorgewärmten Backofen backen bis der Gouda auf dem Blech schön kross ist. Kurz vor Ende ein paar Blättchen Oregano auf den Broten verteilen.
- Tartines aus dem Backofen nehmen, Honig darüber träufeln und mit Meersalz würzen.
- Heiß genießen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/tartine-afel-gouda/>