Kamrakiürítő rakott kenyér

30—45 Perc

Elkészítés

1. Első lépésben a krémsajtot elkeverjük egy teáskanál fűszerkeverékkel. Sóval, borssal ízesítjük és jól összekeverjük.
2. Vágjuk félbe a bagetteket. Pucoljuk meg az újhagymát és karikázzuk fel.
3. Kenjük meg a tepsit egy kevés vajjal és helyezzük el rajta a félbevágott bagetteket. Kenjük meg a kenyerek tetejét a fűszeres krémsajttal, szórjuk a tetejére a felkockázott bacont és az újhagymát is.
4. Végül tegyük a tetejére a reszelt sajtot is, majd a 180 fokra előmelegített sütőben 20 perc alatt készre sütjük. Melegen és frissen tálaljuk.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

A rakott kenyérhez

1 db	Bagett, nagy
1 csomag	Kockázott bacon
5 szál	Újhagyma
250 g	Krémsajt
150 g	Reszelt sajt
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Tarkabors, egész
1 csipet	Szárított paradicsomos-fokhagymás fűszerkeverék
1 ek	Vaj