



www.timskitchen.de

## gegrillter Toast mit Graved Lachs und Feige

**Zutaten für: 4 Personen (Vorspeise)**

8	Scheiben	Vollkorntoast
4	Stück	frische Feigen
250	g	Camembert (gut gereift)
40	g	Butter
8	Scheiben	Graved Lachs
4	TL	Feigensenf



**Zubereitungszeit ca.: 15 Minuten**

### Zubereitung:

Zu Beginn vier Toastbrot-scheiben dünn mit Butter bestreichen, die restlichen vier Scheiben mit dem Feigensenf bestreichen. Jetzt die gebutterte Toastscheibe mit zwei Lachsscheiben belegen, darauf achten, dass zum Rand etwas Abstand bleibt.

Den Camembert in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und jeweils drei Scheiben mittig auf dem Lachs platzieren. Die Feigen vom Stiel befreien und in Scheiben schneiden. Auf jedem Toast die Scheiben einer Feige verteilen; den mit Feigensenf bestrichenen Toast drauf legen und etwas andrücken.

Die Toasts auf dem Grill kurz auf direkter Hitze von beiden Seiten anrösten, dann bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel 5 Minuten gar ziehen lassen.