Pikantes Frühstückscroissant

Ein pikantes Frühstückscroissant schmeckt auch als Snack am Nachmittag. Mit diesem Rezept ist es blitzschnell fertig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

4 Stk.	Croissants
8 Scheiben	Käse
4 Scheiben	Schinken
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Ein **pikantes Frühstückscroissant** ist ein absolutes Muss auf jedem Frühstückstisch. Hierfür am besten Aufback-Croissants, bzw. frische Croissants kaufen.

2. Zuerst das Croissant in der Mitte aufschneiden und beidseitig buttern. Nun Schinken und Käse einlegen und das komplette Croissant für einige Minuten bei 150 Grad im Ofen backen, bis der Käse geschmolzen ist. Je nach Geschmack die Croissants mit Salz und Pfeffer würzen und noch im warmen Zustand servieren.

Tipp

Ein pikantes Frühstückscroissant schmeckt auch mit Eiern, Gurkerln oder getrockneten Tomaten sehr gut.