



## LAUGENCROISSANT MIT ROTTER KLOSTERKÄSE

### ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Butter schaumig schlagen.
2. Weiche Butter mit Preiselbeeren mischen.

#### Aufbau:

- Croissant-Boden
- Preiselbeerbutter
- Alpenhain Rotter Klosterkäse-Scheiben
- Bacon
- Salatblatt
- Croissant-Deckel



### ZUTATEN

10

10	Laugencroissants
250 g	Preiselbeeren
250 g	Butter
600 g	Alpenhain Rotter Klosterkäse-Scheiben
280 g	gegrillte oder gebratene Bacon-Scheiben
50 g	Lollo-Bionda-Salatblätter