



WILDE SAU



Im Brot gebackener Weichkäse

# Im Brot gebackener Weichkäse

## Für 4 Personen

- 1 größerer Weichkäse  
(Camembert oder Brie)
- 1 Handvoll gemischte  
Trockenfrüchte von Seeberger
- 8 Scheiben Wildschweinspeck
- 1 TL brauner Zucker
- 1 flaches Brötchen,  
z.B. Pane Pepe

## So wird's gemacht

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

**Käse** mittig auf das **Brot** setzen und mit einem spitzen Messer Konturen rundum markieren. Vorsichtig das weiche Innere des Brots herauslösen und den **Käse** einsetzen.

**Brot** in eine feuerfeste Form setzen. **Speck** in Röschen drehen und hübsch verteilt auf das Brot setzen.

**Trockenfrüchte** grob zerkleinern und auf dem **Käse** und drumherum verteilen.

Mit etwas **Zucker** die Oberfläche des **Käses** bestreuen und für 20 – 25 Min. zum Gratinieren in den Ofen stellen.