

© Céline de Cazou pour France Olive

winterlicher croque mit schinken,

Comté, Olivenpaste und huile d'olive de Provence - olives maturées g.U.

Für 4 Croques:

- *8 Scheiben Vollkorntoast*
- *4 Scheiben Kochschinken*
- *80 g Comté-Käse*

Für die Olivenpaste:
- *100 g schwarze Oliven* ***Olives noires de Nyons g.U.*** *oder* ***Olives de Nice g.U.***
- *1 EL* ***huile d'olive de Provence - olives maturées g.U.***

Vorbereitung: 10 Minuten
Kochen: 10 Minuten

Zubereitung der Olivenpaste: die Oliven entkernen. Die Oliven mit dem Olivenöl mixen, bis eine homogene Paste entsteht.

Den Comté reiben (oder in dünne Scheiben schneiden). Die Toastscheiben mit Olivenpaste bestreichen. Vier Scheiben mit Schinken und Comté belegen.

Die übrigen Toastscheiben darauflegen. Die Sandwiches im Backofen oder Kontaktgrill goldbraun rösten.

Diagonal halbieren und mit grünem Salat servieren.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit ursprünglichem Geschmack aus Provence - olives maturées (gereifte Oliven) g.U. für seine Weichheit und den Aromen der schwarzen Olive, kandierten Früchten, dem Unterholz und/oder dem angebratenen Brot.

Sie können aber auch ein Olivenöl aus Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées g.U., Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne g.U. oder Aix-en-Provence - olives maturées g.U. verwenden.

Von der Europäischen Union, FranceAgriMer und France Olive Production finanziertes Projekt.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
OCM ÖL jahr 2026