

# Feigenrolle mit Picandou Brotaufstrich



## Informations

Personen : 4  
Zubereitung : 20 min.  
Backzeit : 10 min.

## Zutaten

- Picandou Brotaufstrich
- Vollkorn Toast
- Feigen
- Butter

## Zubereitungsschritte

1. Vollkorn Toast mit einem Nudelholz ganz dünn ausrollen und mit Picandou Brotaufstrich bestreichen.
2. Feigen in hauchdünne Scheiben schneiden und damit den Toastbrot belegen.
3. Rollen Sie den Toast zu Stangen.
4. Auf der Plancha mit etwas Butter auf allen Seiten anbraten.



? **Tipps:** Dieses Rezept kann auch für einen Croque Monsieur verwendet werden.