

# Mischkornbrot mit Délice d'Argental

## Informations

Personen : 4



## Zutaten

- 1 Délice d'Argental
- 8 Scheiben Mischkornbrot
- 2 Auberginen
- 4 TL Kapern
- 4 Kräuterseitlinge
- Frischkäse
- Olivenöl
- Spinat
- Muskat
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsschritte

1. Die Auberginen und die Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden und im Olivenöl Goldgelb anbraten.



2. Das Brot mit dem Frischkäse bestreichen und die Scheiben Délice d'Argental hinlegen.
3. Spinat in der Pfanne kurz anbraten und mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.
4. Den Spinat, die Auberginen und die Kräuterseitlinge auf das Brot legen.
5. Dann die Kapern und Petersilie mit dazu als Dekoration.