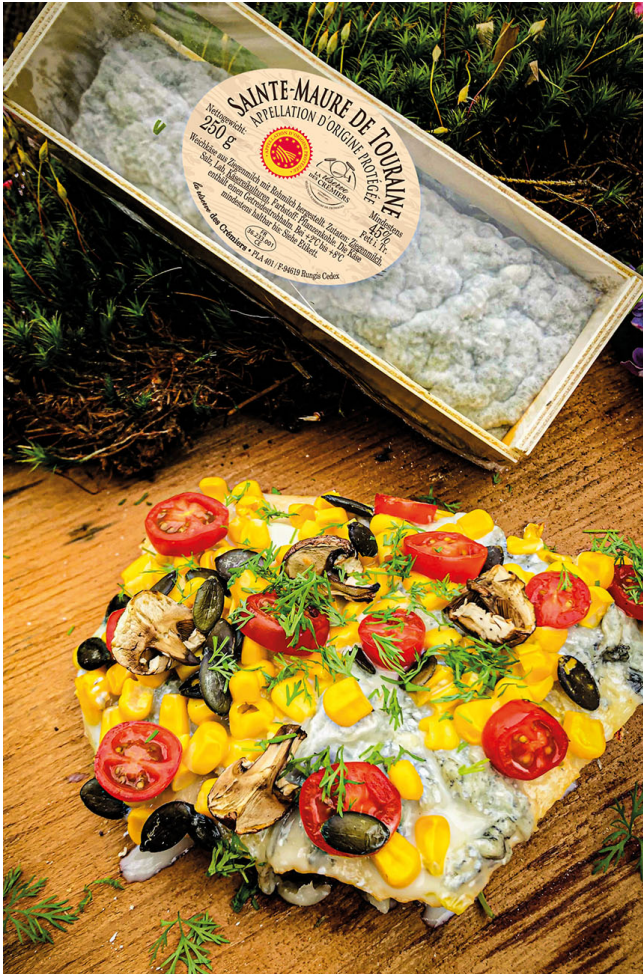


Kürbiskernbrot mit Mais und Sainte-Maure de Touraine AOP La Réserve des Crémiers

Informations

Personen : 4



Zutaten

- 80 g Sainte-Maure de Touraine AOP La Réserve des Crémiers
- 8 Scheiben Kürbiskernbrot
- 12 EL Mais
- 20 Cocktailtomaten
- 20 Champignons
- 4 EL Kürbiskerne
- Dill

Zubereitungsschritte

1. Kürbiskernbrot mit Sainte-Maure de Touraine AOP bestreichen.
2. Den Mais auf das Brot geben.
3. Cocktailtomaten in Scheiben schneiden und ebenfalls belegen.
4. Die Champignons in $\frac{1}{4}$ schneiden und kurz anbraten und zum Brot geben.
5. Mit Kürbiskernen und Dill garnieren.