



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Toast mit St. Mang CREMIUS

 **30 Minuten**  **4 Portionen**  **Einfach**



Zutaten

1 St. Mang CREMIUS
4 Scheiben Bauernbrot
4 EL Pesto Rosso
200 g Braune Champignons
Eine Hand voll Rucola
2 EL Olivenöl
Etwas Salz
Pfeffer



Zubereitung

1. Den St. Mang CREMIUS in Scheiben schneiden und den Rucola und die Champignons waschen.
2. Die Champignons in Scheiben schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit etwas Olivenöl anbraten bis diese weich und leicht gebräunt sind. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Brot kann nun ebenfalls mit etwas Öl in der Pfanne geröstet werden, bis die Scheiben leicht knusprig sind. Nun wird auf jede Brotscheibe ein Esslöffel Pesto Rosso gegeben, die Champignons darauf verteilt und eine Scheibe St. Mang CREMIUS daraufgelegt. Zuletzt kann das Brot mit etwas Rucola garniert werden.

