



Strammer Max mit St. Mang Limburger 40 %

Zutaten (für 4 Personen)

4 Roggensauerteigbrot (ca. 50-60 g)	4 EL Joghurt 3,8 %
400 g St. Mang Limburger – Das Original (40 %)	100 g Rucola
2 Tomaten	100 g Bio Sprossen-Mix
2 TL mittelscharfer Senf	200 g Bacon Scheiben
200 g Rotkohl	2 EL Weißweinessig
	Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

1. Rotkohlblätter in sehr feine Streifen schneiden. Geschnittenen Rotkohl in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und etwas Essig würzen und gründlich vermengen. Dabei den Rotkohl ruhig etwas kneten. Kurz beiseitestellen.
2. In einer kleinen Schüssel Joghurt und Senf miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Käse in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eventuell ausgetretene Flüssigkeit aus dem Rotkohl weggießen.
3. Tomate in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Pro Person eine großzügige Scheibe Roggensauerteig, oder Krustenbrot abschneiden.
4. Eine Pfanne erhitzen und Brotscheiben ca. 1 Min. je Seite toasten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Danach 1 EL Öl in derselben Pfanne erhitzen und darin den Bacon ca. 3 – 4 Min. goldbraun und knusprig anbraten. Die gebratenen Baconscheiben auf Küchenpapier abtropfen lassen. Pfanne auswischen.

Weitere Rezepte unter st-mang.com



Strammer Max mit St. Mang Limburger 40 %



Zubereitung

5. Wieder 1 EL Öl in derselben Pfanne erhitzen und pro Person ein Spiegelei braten.
6. Brotscheiben mit dem Joghurt-Senf-Dip bestreichen. Danach mit Rucola, Rotkohl, Käsescheiben, Tomatenscheiben, Bacon und Spiegelei belegen und mit etwas Sprossenmix garnieren.



Weitere Rezepte unter st-mang.com