



Brotschnitten mit Bresaola, St. Mang Rahm-Romadur und gegrillter Birne



Zutaten für 2 Brote

- 2 Scheiben Bio-Schwarzbrot
- Luftgetrockneter Rinderschinken Bresaola
- 50g St. Mang Rahm-Romadur
- Eine halbe Birne
- Etwas Agavendicksaft
- Etwas Butter

Zubereitung

1. Die Bio-Schwarzbrotsscheiben mit Butter bestreichen.
2. Brot mit Bresaola sowie dem St. Mang Rahm Romadur belegen.
3. Die Birnen vierteln und kurz in der Pfanne anbraten.
4. Die Birnen aufs Brot legen und mit etwas Agavendicksaft und Sesamkörnern dekorieren.



Weitere Rezepte unter st-mang.com