



Deluxe-Schnitten mit Bresaola, St. Mang Rahm-Limburger und süßen roten Pflaumen

Zutaten für 2 Brote

- 2 Scheiben Bio-Vollkornbrot
- Luftgetrockneter Rinderschinken Bresaola
- 50g St. Mang Rahm-Limburger
- 3-4 süße, rote Pflaumen
- Etwas Butter

Zubereitung

1. Die Bio-Vollkornscheiben mit Butter bestreichen.
2. Nach Geschmack mit abwechselnd Rinderschinken, Limburger und dünn geschnittenen Pflaumen belegen.
3. Schnitte mit etwas Schnittlauch verfeinern.



Weitere Rezepte unter st-mang.com