

Genuss mit Herz



Zutaten

für das herzhaftes Brot

- Bauernbrot
- Äppler Brotaufstrich
- Karreespeck
- Champignons
- Schnittlauch

Zubereitung

1. Die Champignons in dünne Scheiben und den Karreespeck in feine Würfel schneiden.
2. Den Karreespeck in einer beschichteten Pfanne ohne Fett knusprig anbraten. Danach die Champignonscheiben leicht anbraten.
3. Den Äppler Brotaufstrich auf das Bauernbrot streichen.
4. Die angebratenen Pilze und den Karreespeck darauf verteilen und mit dem Schnittlauch garnieren.

Zutaten

für das deftige Brot

- Bauernbrot
- Paprika Brotaufstrich
- Leberkäse im Glas
- Wachtelei
- Lauchzwiebeln

Zubereitung

1. Den Leberkäse in dünne Scheiben schneiden und aus jeder Scheibe ein Herz ausstechen. In einer Pfanne anbraten.
2. Das Wachtelei ebenfalls in einer Pfanne als Spiegelei braten.
3. Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden.
4. Den Paprika Brotaufstrich auf das Brot streichen.
5. Den gebratenen Leberkäse und das Spiegelei drauflegen und mit den Lauchzwiebelringen garnieren.





Zutaten

für das fruchtige Brot

Bauernbrot
Almbutter
Almblütenkäse
Trauben hell
Blaubeeren
Kresse

Zubereitung

1. Die Almbutter auf das Brot streichen.
2. Den Almblütenkäse in Scheiben schneiden und auf das Brot legen.
3. Mit Trauben, Blaubeeren und Kresse garnieren.

Zutaten

für das ausgefallene Brot

Bauernbrot
1 Avocado
100 g Bauern Brotaufstrich
½ Zitrone
Salz, Pfeffer
Weiße Edelpfirsiche
1 Birne
Mandeln gehobelt
Marillen-Senfsauce

Zubereitung

1. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale entfernen
2. Zusammen mit dem Bauern Brotaufstrich in eine Schüssel geben, den Saft der halben Zitrone dazugeben und alles mit einem Pürierstab pürieren.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Birne waschen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.
5. Die Avocadocreme auf das Bauernbrot streichen.
6. Darauf ein paar Scheiben der Weißen Edelpfirsiche und der Birne verteilen.
7. Mit den Mandeln und der Marillen-Senfsauce garnieren.

Tipp:

Schneide eine Scheibe vom Brotlaib ab. Teile diese Scheibe diagonal in zwei Hälften. Wenn Du nun eine Hälfte umdrehst und die beiden Schnittflächen wieder zusammenlegst, bekommst Du die Brotscheibe in Herzform.

Viel Spaß beim Nachmachen!

