Bauernkranz mit Stracco di Pecora Selezioni d'Autore

Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 1 Stracco di Pecora Selezioni d'Autore
- 1 Bauernkranz
- 3 Fleischtomaten
- 2 EL zerhackten Nüsse
- Remoulade
- Basilikum

Zubereitungschritte

1. Bauernkranz in zwei Hälften teilen und mit Remoulade bestreichen.
2. Die Tomaten in Ringe schneiden, aufs Brot legen und mit den Nüssen belegen.

3. Stracco di Pecora darüber geben. Bedecken Sie das Ganze mit der anderen Hälfte des Bauernkranzes.
4. Im Backofen bei 180°C 15 min backen.
5. Mit Basilikum garnieren.