Bauernkranz mit Stracco di Capra Selezioni d'Autore



Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 1 Stracco di Capra 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 Capra 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.