

# Dinkelbauernbrot mit Moliterno al Tartufo und Schwarzwurst



## Informations

Personen : 4

## Zutaten

- 8 Scheiben Moliterno al Tartufo
- 8 Scheiben Dinkelbauernbrot
- 4 EL Remoulade
- 4 Schwarzwürste
- 8 EL Mini Essiggurken

## Zubereitungsschritte

1. Die Schwarzwürste in Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl ganz kurz anbraten.
2. Das Dinkelbrot mit Remoulade leicht bestreichen und die Schwarzwürste dazu geben.
3. Essiggurken in längliche Streifen schneiden und ebenfalls auf das Brot legen.



- Überdeckt wird das Ganze mit dünn geschnittenen Scheiben Moliterno al Tartufo und im Backofen bei 200°C, 12-15 Min. backen.