Dunkles Körnerbrot mit Roquefort AOP Papillon und Champignons

Informations

Personen : **4**

Zutaten

- Roquefort AOP Papillon
- 8 Scheiben dunkles Körnerbrot
- 8 Champignons
- Eine Handvoll Walnüsse
- Leinöl

Zubereitungschritte

1. Die Champignons klein schneiden und im Leinöl schön Goldgelb anbraten (die Temperatur darf nicht zu heiß sein, sonst verbrennt das Öl).
2. Die Walnüsse etwas klein hacken.

3. Dann die Champignons mit den Walnüssen auf die Brotscheiben geben und großzügig mit Roquefort AOP einbetten.
4. Im Backofen bei 200°C, 13 Min. backen.