

Klosterbrot mit Handkäse

Zutaten:

		<i>Klosterbrot vom Holzbackofen aus Seligenstadt</i>
		<i>Schmand</i>
2	<i>Rädchen</i>	<i>Handkäse</i>
		<i>Zwiebel</i>
		<i>gehackte Kräuter</i>

Zubereitung:

Eine Scheibe Brot dick mit Schmand bestreichen.

Die zwei Rädchen reifen Handkäse in dicke Scheiben schneiden und auf den Schmand legen.

Je nach Geschmack mit gehackten Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch, Dill und Kümmel bestreuen.

*Guten Appetit
Klabauter
Klabauter*