



# ROASTED SLICE FORESTIER

MIT SKYR UND IM OFEN GEBACKENEN KIRSCHTOMATEN.

## ZUTATEN

- Skyr
- Kirschtomaten
- Olivenöl
- Schwarzer Pfeffer
- Rbes Meersalz
- Oregano

## ZUBEREITUNG

- 1 Die Kirschtomaten kurz im Ofen backen, mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer, Salz und Organo würzen (warm halten).
- 2 Eine Scheibe Forestier-Brot rösten oder grillen.
- 3 Den Skyr auf einer Scheibe verteilen und mit den im Ofen gebackenen Kirschtomaten belegen. Achten Sie darauf, etwas Saft über den Toast zu träufeln.

## PRODUKTINFORMATIONEN

2102128     
Forestier



 630g  
 12  32  
 240°C  210°C für 9-11 Min.  
VORGEBACKEN

Dunkles Mehrkornbrot, hergestellt aus Weizen und geröstetem Malzmehl mit etwas getrocknetem Roggensauerteig und angereichert mit zerkleinerten Sojabohnen und Sonnenblumenkernen. Mit Mehl bestäubt.

  
**La Lorraine**  
Baking passion

