



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

