



VOLLKORN QUARKIE

Zutaten:

2 Scheiben Lieken Urkorn Dunkles Vollkorn - Klosterbrot, 200g Quark, 2 kleine Tomaten, 1 Knoblauchzehe, 2 Scheiben Räucherlachs, einige Blätter Rucola, Salz, Pfeffer, Oregano

Zubereitung:

200g Quark mit 1-2 kleingehackten Tomaten sowie einer gehackten Knoblauchzehe vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken. Die Quarkmasse auf jede Scheibe Lieken Urkorn Dunkles Vollkorn - Klosterbrot geben und als i-Tüpfelchen mit Lachsstreifen und Rucola belegen.

