



ZEBRA BROT

Zutaten:

Zutaten für 2 Portionen: 2 Scheiben Lieken Urkorn Bauernmild, 1 Scheibe Lieken Urkorn Pumpernickel, 75g Brie-Käse, 4 helle Weintrauben

Zubereitung:

Weintrauben vierteln. Brie in dünne lange Scheiben schneiden. Die Scheiben der Länge nach halbieren. Lieken Urkorn Pumpernickel in fingerbreite Streifen schneiden. Die beiden Lieken Urkorn Bauernmild-Brotscheiben der Länge nach abwechselnd mit Brie- und Lieken Urkorn Pumpernickel-Streifen belegen. Geviertelte Weintrauben hintereinander in den Brie drücken. Die andere Scheibe Lieken Urkorn Bauernmild fest darauf drücken und halbieren.

Tipp: Wer mag kann noch Staudensellerieblätter auf Brie- und Pumpernickelscheiben legen. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

