

Tartines Traditionnelles

SCHNITTLAUCHBROT

Backwelt **Pilz**
La cuisine de Valérie

Zubereitungsdauer: 5 Min.

- 1 Waldviertler Bauernlaib
- Frischer Schnittlauch
- Butter
- Salz

Zubereitung

1. Waldviertler Bauernlaib in Scheiben schneiden und mit Butter bestreichen.
2. Schnittlauch klein schneiden und über das mit Butter bestrichene Brot streuen.
3. Mit Salz verfeinern.



QUALITÄT IST ÄHRENSACHE!

www.backwelt-pilz.com