

Mostbröckli-Lavendel-Crostini



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

Für 12 Stück

Backpapier für das Blech

1 Mini-Baguette, ca. 150 g, in 12 dünnen
Scheiben
125 g Rahmquark
Salz, Pfeffer
12 Tranchen Appenzeller Mostbröckli IGP,
ca. 60 g
2 EL Lavendelblüten

NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 61, Fett 2g, Kohlenhydrate 7g, Eiweiss 4g

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

1 Broteischnen auf das vorbereitete Blech verteilen.
2 In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 2–4
Minuten backen.
3 Toasts leicht auskühlen lassen. Quark würzen, auf
den Toasts verteilen, Mostbröckli darauf anrichten,
Lavendel darüberstreuen.