Bergbauernschmankerl

Zutaten für 4 Personen

1 Vinschgerl
1 Kaminwurzen
1 rote Zwiebel
Frische Champignons
Petersilie
Knoblauch
Kirschtomaten
1 Karotte
8 Scheiben Bergbauern Käse mild-nussig
Butter
Salz, Pfeffer
Getrocknete Bergkräuter

Zubereitung

15 Min.

Vinschgerl halbieren und kurz in Butter anrösten. Kaminwurzen, rote Zwiebel, Knoblauch, Pilze und die Karotte würfeln und alles zusammen kurz anrösten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Kirschtomaten und die gehackte Petersilie dazugeben. Alle Zutaten auf dem Brot verteilen und mit dem Käse überbacken. Anschließend mit frischen Bergkräutern garnieren. Fertig ist unser Bergbauern-Schmankerl.