

1	Stück	Tomate
1	Stück	Mozzarella, in dünne Scheiben geschnitten
		Salz, Pfeffer
100	g	Greyerzer, geraffelt
	kleiner Bund	Ruccola, gewaschen

Sauce

3	EL	Ketchup
1	EL	Mayonnaise
1	EL	Essig
3	EL	Schwarzer Bär
		Salz, Pfeffer
	wenig	frischer Meerrettich

Garnituren

4	Stück	Cherrytomaten
4	Stück	Holzsticks
1	EL	Olivenöl
2	EL	Puderzucker

Toastinsi aufschneiden mit Mozzarella belegen und mit Salz, Pfeffer wenig auf 180°C, dann die Toastinis ca. 15 Minuten backen. In einer Schüssel Ketchup, Mayonnaise, Meerrettich mit Hilfe eines Schneebesen und Pfeffer abschmecken.

Cherrytomaten mit Olivenöl und weißem Pfeffer in einem feuerfesten Geschirr im vorgeheizten Ofen bei 180°C backen.

Anrichten

Die Deckel der Toastinis anheben und mit Holzspießen und der Cherrytomate garnieren.

Das passende Getränk

Der Schwarze Bär ist ein naturbelassenes Lagerbier. Das Bier besticht durch seine kräftige Aromatik und einen feinporigen Schaum gekrönt mit einem feinen Aromen von geröstetem Malz, Schokolade und Kaffee in den Vordergrund.



fruchtige Aromahopfennote begleitet
das samtige Mundgefühl dominieren
bärenstarkes Bier für gemütliche und





SCH
BR

Schützengarten

+ 1779 +
ALTESTE SCHWEIZER BRAUKUNST

ORIGINAL · DUNKEL