



Geflügel-Mortadella mit Frischkäse auf getoastetem Schwarzbrot

2 Packung WIESENHOF Geflügel-Mortadella

200 g körniger Frischkäse

Salz

schwarzer Pfeffer

Cayennepfeffer

50 g Rucola

1 Birne

4 Scheiben dunkles Malzbrot

Schritt 1

Friskäse mit Salz, Pfeffer und etwas Cayennepfeffer pikant abschmecken. Rucola waschen, trocken tupfen und die Stiele abschneiden. Birne waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Birne in Scheiben schneiden.

Schritt 2

Brot toasten und mit Friskäse, Rucola, Wurst- und Birnenscheiben belegen.