

1	Stück	Tomate
1	Stück	Mozzarella, in dünne Scheiben geschnitten
		Salz, Pfeffer
100	g	Greizerzer, 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 In einer Schüssel Ketchup, Mayonnaise Meerrettich mit Hilfe eines Schneebesen und Pfeffer abschmecken.

Cherrytomaten mit Olivenöl und weißem feuerfestes Geschirr im vorgeheizten Ofen backen.

Anrichten

Die Deckel der Toastinis anheben und mit Holzspießen und der Cherrytomate



Das passende Getränk

Der Schwarze Bär ist ein naturbelassenes Bier. Das Bier besticht durch seine kräftige Aromatik, einen feinporigen Schaum gekrönt von allem Aromen von geröstetem Malz, Schokolade und Kaffee in den Vorder-



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





Schützengarten

+ 1779 +

ALTESTE SCHWEIZER BRAUKUNST

ORIGINAL · DUNKEL