

GERÖSTETE BROTSCHNEIBEN MIT MAKRELENCREME UND TAGGIASCHE-OLIVEN



ZUTATEN

- 1 Dose in Öl eingelegte Makrelen
- 100 g Robiola-Käse
- 1 Zitrone
- Olivenöl
- Taggiasche-Oliven
- Kapern

ZUBEREITUNG

Die Makrelen abtropfen lassen und grob mixen. Den Robiola-Käse, eine Handvoll Kapern und die Zitronenschale hinzugeben. Weiter mixen. Die Creme für einige Stunden in den Kühlschrank stellen, auf gerösteten Brotscheiben verteilen und mit Taggiasche-Oliven garnieren.



mipaaf
Ministero delle
politiche agricole,
alimentari e forestali

KAMPAGNE FINANZIERT DURCH
DIE EUROPÄISCHE UNION
UND DEN ITALIENISCHEN STAAT

