

Brotsalat mit St.Mang Limburger

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

200 g Allgäuer Bauernbrot
125 ml Rapsöl
2 EL Sonnenblumenkerne und
Kürbiskerne
3 Tomaten und 6 getrocknete
Tomaten in Öl
1 Bund Frühlingszwiebeln
4 EL Weißweinessig
Salz
Pfeffer
1 kleine Fenchelknolle
1 Bund Petersilie und 1/2 Bund
Oregano
oder Allgäuer Bergwiesen-Dost
300 g St. Mang original Allgäuer
Limburger Leicht 9%



ZUBEREITUNG:

1. Brot in sehr dünne Scheiben schneiden, in kleinere Stücke zupfen und mit 2 EL Rapsöl in einer Pfanne knusprig braun braten, in eine Schüssel geben.
2. Sonnenblumen- und Kürbiskerne in der Pfanne rösten.
3. Tomaten würfeln, getrocknete Tomaten in Streifen schneiden.
4. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden.
5. Fenchel vierteln und in feine Scheiben schneiden oder hobeln.



6. Im restlichen Rapsöl 2 Minuten dünsten mit dem Essig ablöschen, 2 EL Wasser zugeben und vom Herd nehmen.
7. Alle vorbereiteten Zutaten mischen, mit Salz und Pfeffer würzen, kurz ziehen und abkühlen lassen.
8. Kräuter hacken.
9. **St. Mang original Allgäuer Limburger Leicht** in mundgerechte Stücke schneiden. Mit den Kräutern locker unter den Salat mischen und servieren.