



Aus der Heimat der Frische

 10 Minuten

 Einfach

Vollkornbrot mit Birne & Feigenkonfitüre

Für herzhaft würzigen Geschmack auf deinem Brot, MILRAM Burlander ordentlich lecker mit süßer Feigenkonfitüre.

 *So wirds gemacht :*

Schritt 1

Vollkornbrot mit MILRAM Gute Butter bestreichen. MILRAM Burlander herzhaft-würzig Scheiben einmal diagonal durchschneiden. Brote mit MILRAM Burlander herzhaft-würzig belegen.

Schritt 2

Birne abspülen, vierteln, entkernen und in Stifte schneiden. Birnenstifte mit Zitronensaft mischen. Feigenkonfitüre und Birnenstifte auf den MILRAM Burlander herzhaft-würzig geben. Mit rosa Pfefferbeeren bestreuen.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1523/364

Fett (g): 20,8

Kohlenhydrate (g): 29

Eiweiß (g): 15



 **Zutaten**

4 Personen

4 Scheiben Vollkornbrot

40 g MILRAM Gute Butter

6 Scheiben MILRAM Burlander herzhalt-würzig

1 kleine Birne (z.B. Williams Christ)

einige Tropfen Zitronensaft

8 TL Feigenkonfitüre

geschrotete rosa Pfefferbeeren