

---

# GENUSS MIT SCHWUNG.



---

**byodo**  
BIO VOM FEINSTEN.

# PIKANTES REIS & BUCHWEIZEN KNUSPERBROT

## ZUTATEN

- 4 schöne Erdbeeren
- rosa Pfeffer
- 4 Scheiben Byodo  
Reis & Buchweizen Knusperbrot
- 125 g Camembert
- 4 EL Byodo Crema di Balsamico
- 4 TL Frischkäse
- 4 TL Erdbeermarmelade

## ZUBEREITUNG

Knusperbrot mit Frischkäse bestreichen. Darauf die Marmelade streichen. Camembert in feine Scheiben schneiden und die Knusperbrote damit belegen.

Mit jeweils ½ Erdbeere garnieren und großzügig mit Crema di Balsamico verzieren.

## UNSER TIPP!

Frisches Knusperbrot schmeckt lecker als Croutons zur Lieblingssuppe! Einfach Knusperbrot mit einem scharfen Messer in nicht zu kleine Würfel oder Dreiecke schneiden und direkt vor dem Verzehr in die Suppe geben.



**byodo**

WWW.BYODO.DE