

## 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.