Peperoni Toast

1	kleiner roter Peperoni (in Stücken)
1	Bund Peterli
100 g	Rahmquark
100 g	Reibkäse
150 g	Bourcin Pfeffer (Käse)
	etwas Salz, Paprika

1. Peperoni und Peterli in den Mixtopf geben und 3 sek. / Stufe 5 zerkleinern.
2. Restliche Zutaten dazu geben und 5 sek. / Stufe 5 mischen.
3. Grosszügig aufs Brot streichen und bei 200° Grad ca. 10-15 min. backen.

Tipps: - als Apéro kleine Brotscheiben verwenden oder Toastbrotscheibe halbieren (über die Ecke)
- noch besser mit selbst gemachtem Baguette
- mit Salat als leichte Hauptspeise servieren
- Aufstrich ist im Kühlschrank 3-4 Tage gut haltbar.

Marion Inderbitzin-von Euw I Thermomix-Repräsentantin I www.mixeria.ch I 041 810 23 63