

Warme Toasts mit **Saint-Georges-Sardinen**



2 personnes

5 Min vorbereitung

10 Min cuisson

Les Inhrédients

- 1 Dose à 115 g** Saint-Georges-Sardinen la belle-iloise
- 1 Baguette** vom Land
- 3 mittelgroße Rispentomaten**
- 1 Teelöffel** gehackter Knoblauch
- 1 Teelöffel** gehackte Petersilie

Les étapes

- 1- Das Baguette in Scheiben schneiden und diese anschließend im Toaster oder im Backofen leicht goldbraun rösten
- 2- Die Tomaten in Scheiben schneiden und auf die Brotscheiben legen
- 3- Mit einer Mischung aus gehackter Petersilie und Knoblauch bestreuen
- 4- Ein Stück Sardine Saint-Georges darauf legen
- 5- Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen