# Bayerische Brotzeit



*Bis 15 Min.* *Einfach* *Vegetarisch*

## Zubereitung

1. Den Almdammer in Würfel schneiden. Gurken und Karotten mit einem Sparschäler der Länge nach in Streifen schälen und dann zu kleinen Rosen formen.
2. Füllt die „Löcher“ der Brezel mit Emmentaler, Salami , Gemüse und dann mit Beeren dekorieren.

## Zutaten







Für 4 Portionen werden folgende Zutaten benötigt :

- 4 Brezel
- 200 g Schinken oder Salami
- 200g GOLDSTEIG Almdammer am Stück
- 125 g GOLDSTEIG Emmentaler in Scheiben hauchdünn
- Karotten
- Gurken
- Kirschtomaten
- Himbeeren
- Blaubeeren