

---

# Pane all'erba cipollina

**Autore:** Fabio Di Nunno

**Il pane all'erba cipollina, Schnittlauchbrot, è una semplice ricetta tipica della tradizione culinaria austriaca. Per uno spuntino veloce o un aperitivo più ricercato, è ideale nel periodo estivo.**

**Ingredienti** pane integrale o ai cereali burro q. b. erba 60 g di zucchero a velo 120 cipollina q. b.

**Tempo di preparazione** Due ore Affettare il pane e tostarlo leggermente. È possibile utilizzare un pane integrale o ai cereali (cereali misti, segale, ecc.), a seconda dei propri gusti e della disponibilità. Quindi tagliare l'erba cipollina in piccoli pezzi. Spalmare uno strato di burro sulle fette di pane e quindi cospargere di erba cipollina. Servire immediatamente. La quantità di erba cipollina da utilizzare varia a seconda del proprio gusto, mentre il burro può essere sostituito con la margarina.