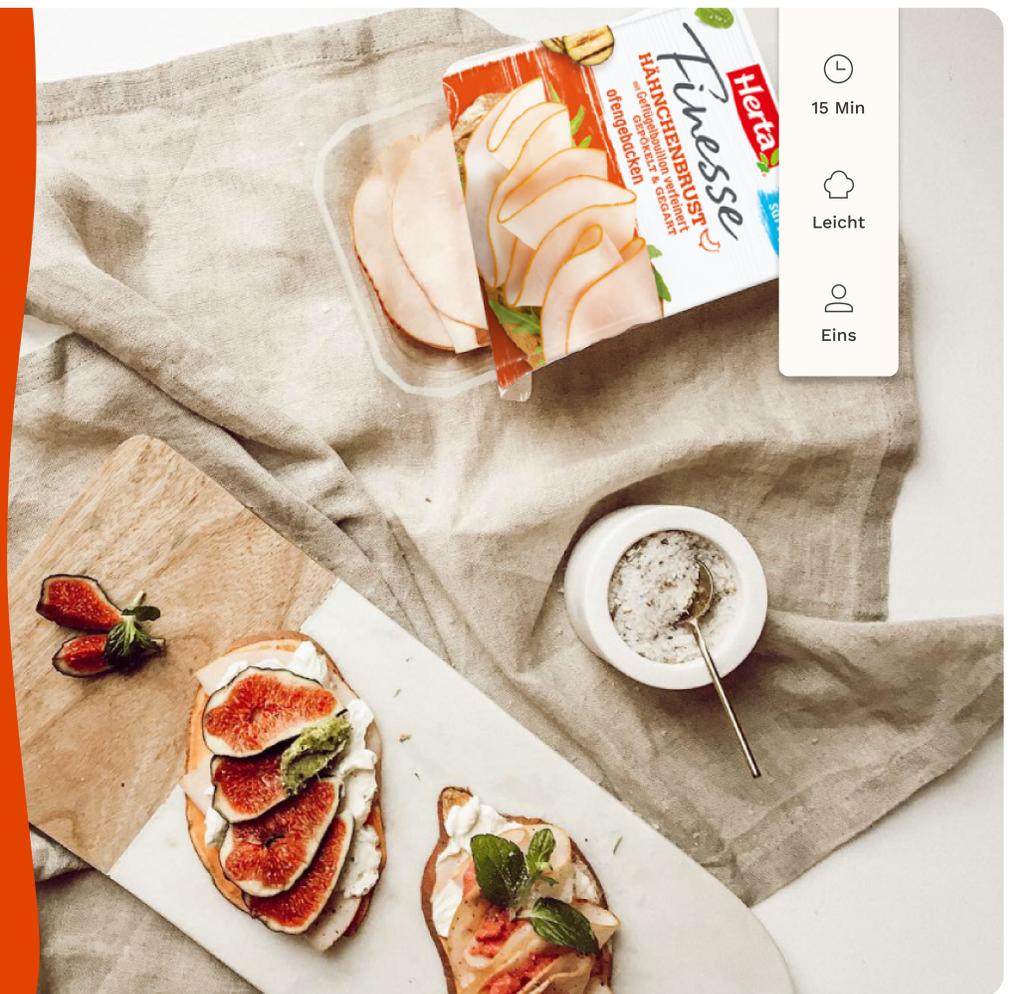


# Süßkartoffeltoast

Einfach und schnell: In nur zwei Schritten zum bewussten Wohlfühlfrühstück. Es braucht nur vier Zutaten. Die Wichtigste? Unsere Herta Finesse Hähnchenbrust ofengebacken. So leicht kann bewusster Genuss am Morgen sein – guten Appetit.



15 Min



Leicht



Eins

## Zutaten

### TIERISCHE PRODUKTE

40 g Herta Finesse Hähnchenbrust ofengebacken

### OBST & GEMÜSE

1 Süßkartoffel  
4-5 Grapefruitfilets

### GEWÜRZE

1-2 EL Currycreme  
2-3 frische Basilikumblätter

## Anleitung

### 1. SCHRITT

Die Süßkartoffel in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und 2-3 mal auf hoher Stufe toasten.

### 2. SCHRITT

Die Süßkartoffelscheiben mit der Currycreme bestreichen. Die Grapefruit filetieren und 2-3 davon auf jeder Süßkartoffelscheibe verteilen. Danach nur noch die ofengebackene Herta Finesse Hähnchenbrust locker darauf anrichten und mit frischen Basilikumblättern garnieren.

GUTEN APPETIT

## Nährwerte pro Portion

Energie	365,2 kcal
Fett	9,2 g
Kohlenhydrate	55,14 g
Eiweiß	13,74 g