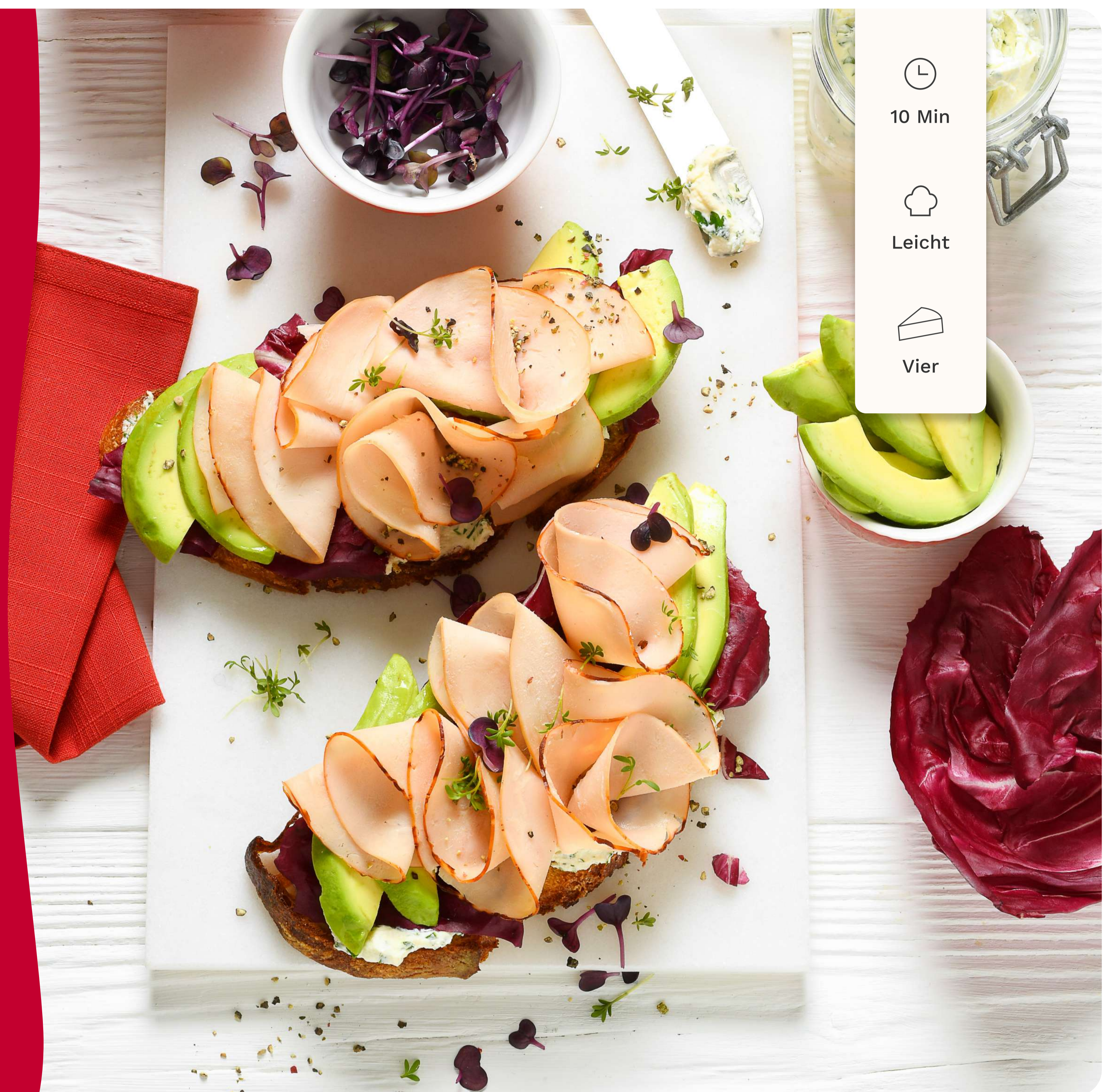


# Krustenbrot mit Finesse Putenbrust

Die schnelle und gesunde Brotzeit. Zarte, im Ofen gegrillte Putenbrust, cremige Avocado, knackiger Radicchio und himmlisch lockerer Frischkäse treffen auf herzhaft gebackenes Brot. Mit wenigen Handgriffen gezaubert und mit frischer Gartenkresse und Gewürzen veredelt, ist das Krustenbrot mit der Finesse Putenbrust der perfekte Genuss für jede Tageszeit.



10 Min  
Leicht  
Vier

## Zutaten

### GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

8 Scheiben Dinkelvollkorn-Krustenbrot (je 30 g)

### TIERISCHE PRODUKTE

200 g Herta Finesse Putenbrust im Ofen gegrillt  
200 g Doppelrahmfrischkäse

### OBST & GEMÜSE

½ Beet rote Rettichkresse  
½ Beet Gartenkresse  
¼ Radicchio  
1 reife Avocado

### GEWÜRZE

Salz  
Pfeffer  
1-2 TL Zitronensaft  
2 Stängel Dill  
2 Stängel Petersilie

## Anleitung

### 1. SCHRITT

Je **2 Stängel Dill** und **Petersilie** und je **½ Beet Garten-** und **Rote Rettich Kresse** abspülen. **Dillzweige, Petersilienblätter** und **Gartenkresse** trockentupfen, hacken und mit **200 g Doppelrahmfrischkäse** verrühren. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

### 2. SCHRITT

**Radicchio** in Blätter teilen, abspülen und trockentupfen. Den **Frischkäse** auf **8 Scheiben Dinkelvollkorn-Krustenbrot** streichen und mit **Radicchio-Blättern** belegen.

### 3. SCHRITT

**1 reife Avocado** halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen, in dünne Scheiben schneiden und mit 1-2 Teelöffel **Zitronensaft** beträufeln.

### 4. SCHRITT

**Avocado-Scheiben** und **Herta Finesse Putenbrust** auf die **Brotscheiben** legen und mit **Pfeffer** und abgetupfter **roter Rettich Kresse** bestreuen.

GUTEN APPETIT

## Nährwerte pro Portion

Energie	420 g
Fett	438 kcal / 1835 kJ
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	36 g
Ballaststoffe	6 g