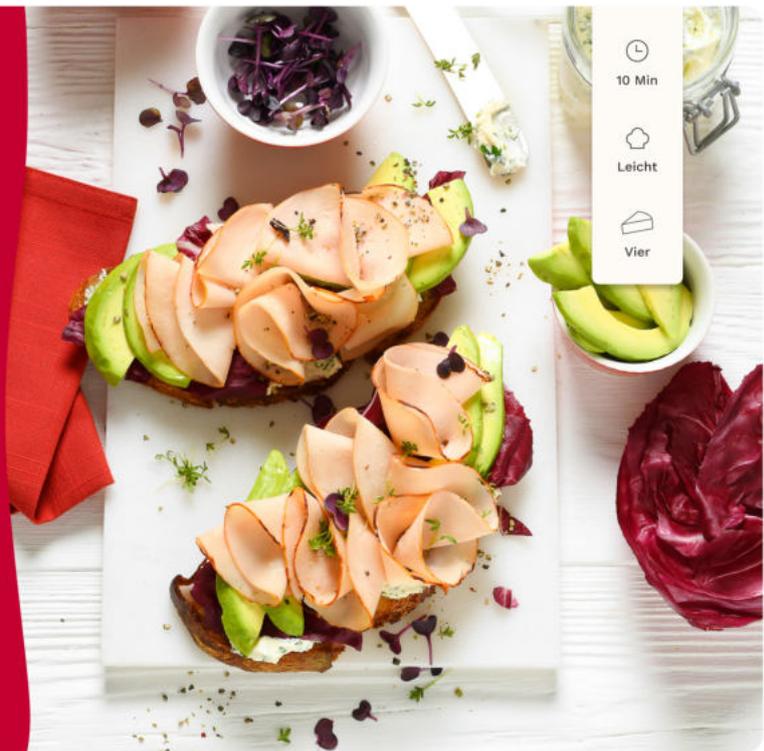


# Krustenbrot mit Finesse Putenbrust

Die schnelle und gesunde Brotzeit. Zarte, im Ofen gebrillte Putenbrust, cremige Avocado, knackiger Radicchio und himmlisch lockerer Frischkese 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.



## Zutaten

200 g Herta Finesse Putenbrust im Ofen gebrillt  
200 g Doppelrahmfrischkese

### GETREIDE & HULSENFRUCHE

8 Scheiben Dinkelvollkorn-Krustenbrot (je 30 g)

### OBST & GEMÜSE

1/2 Beet rote Rettichkresse  
1/2 Beet Gartenkresse  
1/4 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 **1/2 Beet Garten-** und **Rote Rettich Kresse** abspülen. **Dillzweige, Petersilienblätter** und **Gartenkresse** trockentupfen, hacken und mit **200 g Doppelrahmfrischkese** verrühren. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

### 2. SCHRITT

**Radicchio** in Blätter teilen, abspülen und trockentupfen. Den **Frishkese** 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