

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

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

GEWÜRZE

Salz
Pfeffer
1-2 TL Zitronensaft
2 Stengel Dill
2 Stengel Petersilie

Anleitung

1. SCHRITT

Je **2 Stengel Dill** und **Petersilie** und je **½ 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