



Genuss-Rezept

Gurken-Röllchen mit Avocado-Hummus und Putenbrust

Zutaten für 2 Personen

4 Scheiben	GUTFRIED Putenbrust „Natur“
4 Scheiben	Mozzarella-Käse
1	reife Avocado
1	Gurke
2 EL	Hummus
1	Knoblauchzehe
1 EL	Limettensaft
1 Handvoll	Frischer Koriander
1 Handvoll	junger Blattspinat



Zubereitung

Avocado in einer Schüssel mit einer Gabel zu einer homogenen Masse zerdrücken. 2 Esslöffel Hummus, eine gepresste Knoblauchzehe und 1 EL Limettensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gurke waschen und die Enden abschneiden. Mit einem Gemüsehobel oder Sparschäler der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben leicht überlappend nebeneinander auf ein Brettchen legen und mit einem Küchentuch etwas abtupfen.

Den Avocado-Hummus auf den Gurkenscheiben verstreichen, mit Gutfried Putenbrust „Natur“ und Mozzarella-Käse belegen

Etwas frischen Koriander sowie eine Hand voll jungen Blattspinat darüber streuen. Nun die Gurken von der kurzen Seite eng aufrollen, in einzelne Stücke schneiden und mit einem Zahnstocher fixieren.

Mit etwas Koriander bestreuen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten