



Genuss-Rezept

Gegrilltes Fladenbrot mit Puten-Schinken „Delicioso“

Zutaten für 4 Portionen:

300 g	GUTFRIED Puten-Schinken „Delicioso“
4	kleine Fladenbrote, oder 1 großes Fladenbrot
100 g	Walnüsse
150 g	Feldsalat
2	Schachteln Gartenkresse
170 g	Mirabellen Chutney (z. B. von Fruchtfein)
100 g	Parmesankäse, geraspelt
2 TL	Olivenöl



Zubereitung:

Die Fladenbrote halbieren und im Backofen bei ca. 100 Grad erwärmen. Walnüsse in Olivenöl goldgelb rösten, Feldsalat waschen und trocken schleudern.

Das Mirabellen Chutney auf die untere Hälfte vom Fladenbrot streichen, Walnüsse sowie den Parmesankäse dazugeben und im Backofen weitere 5 Minuten backen.

Nun Feldsalat, Puten-Schinken „Delicioso“ sowie die frische Kresse auflegen, die obere Hälfte vom Fladenbrot daraufsetzen und weitere 2 Minuten backen. Anschließend das gegrillte Fladenbrot in gleichgroße Streifen schneiden und servieren.

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Pro Portion: 4659 kJ, 1111 kcal, 34 g F, 139 g KH, 57 g EW