

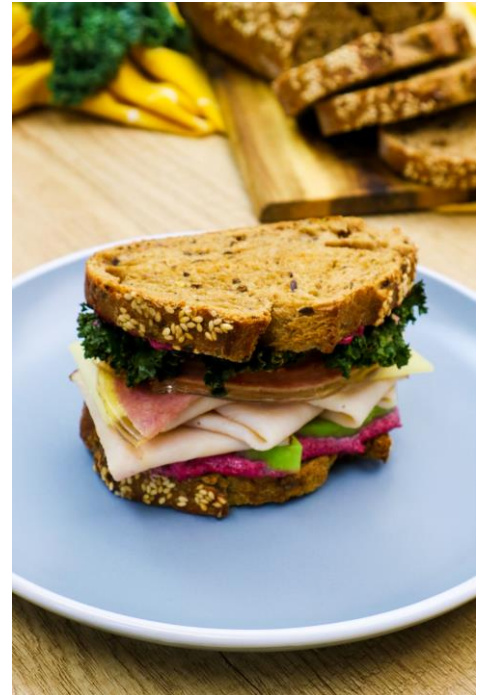


## Genuss-Rezept

### Feelgood-Sandwich mit Hähnchenbrust und Corned Turkey

#### Zutaten für 4 Portionen

80 g	GUTFRIED Hähnchenbrust "gebraten"
80 g	GUTFRIED Corned Turkey
4 Scheiben	Gouda
1	Avocado
8 Scheiben	Vollkorn-Ciabatta
80 g	gekochte Rote Bete
3 Blätter	Grünkohl
1 EL	Olivenöl
5 EL	Mayonnaise



#### Zubereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Rote Bete mit 5 EL Mayonnaise und einem halben Teelöffel Pfeffer zu einer homogenen Masse pürieren.

Die Grünkohl-Blätter vom Stiel befreien, in eine Schüssel geben und 1 EL Olivenöl darauf geben. Etwas Salz und Pfeffer darüber streuen und alles gut vermengen. Die Grünkohl-Blätter auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und für 15 Minuten bei 180°C auf mittlerer Schiene backen.

Das Vollkorn-Ciabatta in Scheiben schneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Ebenfalls bei 180°C für 10 Minuten backen. Währenddessen die Avocado in Streifen schneiden.

Die Ciabatta-Scheiben etwas abkühlen lassen und mit der Rote-Bete-Mayo bestreichen.

4 Ciabatta-Scheiben mit Avocado, Gutfried Hähnchenbrust „gebraten“, Gouda, Gutfried Corned Turkey und Grünkohl belegen. Die Brote mit den restlichen 4 Ciabatta-Scheiben zusammenklappen und servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 25 Minuten

---

**Gutfried – die beliebteste Geflügelwurst Deutschlands**

Heinrich Nölke GmbH & Co. KG | 33775 Versmold | Tel.: 05423 969-0 | [www.gutfried.de](http://www.gutfried.de)