



Genuss-Rezept

Landbrot-Stulle mit Geflügel-Mortadella

Zutaten für 4 Portionen:

400 g	GUTFRIED Geflügel-Mortadella
500 g	Bauernlandbrot (Mischbrot)
170 g	Tomatina Hot (z. B. von Fruchtfein)
2	Köpfe Mini-Römersalatherzen
1	kleines Glas Cornichons



Zubereitung:

Das frische Bauernlandbrot in dickere Scheiben schneiden.

Den Mini-Römersalat im Ganzen waschen, dann einzelne Blätter abzupfen und trocken schleudern.

Cornichons halbieren und dann in sehr kleine Würfel schneiden.

Die Geflügel-Mortadella in dickere Streifen schneiden.

Die Bauernlandbrotscheiben mit Tomatina Hot bestreichen, die Cornichons in Würfel dazugeben, dann abwechselnd den Mini-Römersalat und die Geflügel-Mortadella auf die Brotscheiben dekorativ auflegen.

Sofort servieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Pro Portion: 2554 kJ, 612 kcal, 22 g F, 76 g KH, 24 g EW