



## Genuss-Rezept

### Oliven-Ciabatta mit Geflügel-Mortadella

#### Zutaten für 4 Personen

350 g	Gutfried Geflügel-Mortadella „Frische Paprika“
2	Oliven-Ciabatta á 250 g , Fertigprodukt
1 Dose	schwarze Oliven, ohne Stein
1 Dose	grüne Oliven, ohne Stein
1	mittleren Kopf Radicchiosalat
125 g	Frischkäse fettreduziert, Philadelphia
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1 TL	Süßen Senf
1 EL	gutes Olivenöl
1 Topf	Basilikum

Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### Zubereitung

Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen, beides fein hacken. Die Basilikumblätter von den Stielen abzupfen, waschen und fein hacken. Alle Zutaten miteinander vermischen, die Oliven dazu geben und mit dem Pürierstab zu einer gleichmäßigen Creme pürieren.

Das Oliven-Chiabattabrot in gleichgroße Scheiben schneiden.

Den Radicchiosalat in einzelne Blätter zupfen, waschen und dann auf die Brotscheiben legen.

Jeweils mit der Olivencreme bestreichen und mit einer Scheibe Geflügel Mortadella belegen. Mit einigen Basilikumblättern dekorieren.

**Pro Portion:** 237 kcal, 8 g Eiweiß, 53 g Kohlenhydrate, 2 g Fett

**Fotohinweis:** Gutfried, bei Veröffentlichung wird höflich um ein Belegexemplar gebeten.

