



## Presse-Information

### Herzhaftes Tiramisu

#### Zutaten für 4 Personen

100 g Gutfried Hähnchenpastete "Toscana"  
300 g Pumpernickel-Brot Formularende  
200 g Frischkäse  
100 g Joghurt  
300 g Rucola  
50 g Parmesan  
100 g geröstete Pinienkerne  
½ Bund Petersilie  
Salz  
Pfeffer (frisch gemahlen)



#### Zubereitung

Frischkäse und Joghurt glattrühren und die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gerösteten Pinienkerne untermischen.

Rucola waschen und abtropfen lassen. Parmesan grob hobeln.

Ein Glas mit einem Drittel der Pumpernickelscheiben auslegen, ein Drittel der Käsecreme darauf geben, einige Blätter Rucola und etwas Parmesan drauflegen. So weiter schichten, dann das letzte Brot und die restliche Creme darauf geben.

Petersiele waschen, trocken schütteln und hacken. Auf die Creme streuen und die Putenbrust dekorativ darauf anrichten

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten

**Pro Portion:** 619 kcal, 10,6 g Eiweiß, 14,9 g Kohlenhydrate, 3,4 g Fett

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