



Genuss-Rezept

Dunkles Kartoffelbrot mit Geflügel-Leberkäse

Zutaten für 4 Portionen:

400 g	GUTFRIED Grober Geflügel-Leberkäse
350 g	Kartoffelbrot
120 g	Mirabella Chutney (z. B. von fruchtfein.de)
1	Kopf Lollo Bionda Salat
1	Zweig frische Salbeiblätter
1 TL	Butterschmalz



Zubereitung:

Das frische Kartoffelbrot in dickere Scheiben schneiden.

Den Lollo Bionda Salat sowie die Salbeiblätter waschen und einzelne Blätter abzupfen, dann trocken schleudern. Mit einem flachen Messer das Mirabella Chutney dünn auf die Brotscheiben aufstreichen.

Die Hälfte vom Geflügel-Leberkäse direkt auf das Chutney legen, dann die Salatblätter und den restlichen Geflügel-Leberkäse auf den Salat legen.

In einer Pfanne das Butterschmalz erwärmen und die Salbeiblätter kurz darin beidseitig rösten, dann direkt auf den Geflügel-Leberkäse legen.

Sofort servieren.

Tipp: Schmeckt besonders, wenn die Salbeiblätter noch warm sind.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Pro Portion: 1991 kJ, 477 kcal, 18 g F, 56 g KH, 22 g EW