



Genuss-Rezept

Roggenbrot-Zunge mit Geflügel-Leberkäse

Zutaten für 4 Portionen:

200 g	GUTFRIED Grober Geflügel-Leberkäse
350 g	Roggenbrot (ovale Form)
170 g	Tomatina Chutney (z. B. von fruchtfein.de)
1	Handvoll Feldsalat
200 g	kleine Tomaten
4	Eier
1 Bund	frischer Schnittlauch
1 EL	Balsamico Bianco Essig
Salz und Pfeffer aus der Mühle	



Zubereitung:

Die Eier ca. 8 Minuten hart kochen, abschrecken, pellen und in Würfel schneiden. Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in mittelgroße Würfel schneiden.

Feldsalat kurz mit kaltem Wasser abspülen und auf Küchenpapier trocken legen. Den Groben Geflügel-Leberkäse in Größe der Tomatenwürfel schneiden und Schnittlauch in Ringe schneiden.

Geflügel-Leberkäse, Tomaten, Eier, Feldsalat und Schnittlauch mischen. Das Chutney mit dem Balsamico Bianco - Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit dem Salat mischen. Backofen vorheizen.

Das Roggenbrot mit einer Brotschneidemaschine in dünne Scheiben (Zungen) schneiden, mit Olivenöl bestreichen und kurz in einer Pfanne rösten.

Den marinierten Tomaten-Eiersalat direkt auf die noch warmen Roggenbrot-Zungen geben und sofort servieren.

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Pro Portion: 1694 kJ, 406 kcal, 14 g F, 47 g KH, 20 g EW