



Genuss-Rezept

Roggenbrot-Zunge mit Geflügel-Leberkäse

Zutaten für 4 Portionen:

| | |
|--------------------------------|--|
| 200 g | GUTFRIED Feiner 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 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

Gutfried – die beliebteste Geflügelwurst Deutschlands

Heinrich Nölke GmbH & Co. KG | 33775 Versmold | Tel.: 05423 969-0 | www.gutfried.de