



Genuss-Rezept

Röstbrot-Schnitte mit Geflügel-Mortadella

Zutaten für 4 Portionen:

| | |
|-------|--|
| 400 g | GUTFRIED Geflügel-Mortadella |
| 8 | große Scheiben westfälisches Bauern-Roggenbrot |
| 4 | reife, frische Birnen (Williams) |
| 170 g | Pflaumen Chutney (z. B. von Fruchtfain) |
| 1 | Topf Thymiankraut |
| 1 EL | Butter |

Zubereitung:

Butter in der Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und die Bauernbrotsscheiben beidseitig darin rösten.

Birnen waschen, halbieren, Kerngehäuse herausschneiden und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden – geht am besten mit der Küchenschneidemaschine.

Den Thymian zupfen und mit einem großem Messer sehr fein hacken.

Die warmen Röstbrotsscheiben mit dem Pflaumen Chutney dick bestreichen, die Birnenspalten auflegen, den fein gehackten Thymian und die Geflügel-Mortadella auf das Röstbrot geben.

Die andere Röstbrotsscheibe auflegen und in kleinere Brotstücke schneiden und servieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Pro Portion: 2731 kJ, 655 kcal, 26 g F, 79 g KH, 22 g EW

