

Genuss-Rezept

Freche Frühstücks-Brote mit Hähnchen-Streich

Zutaten für 4 Personen

250 g Gutfried Junior Hähnchen-Streich

1 Stk. Kürbiskernbrot (300 g) 2 Stk. Äpfel, dünn gehobelt

1 Bund Radieschen, dünn gehobelt

1 Schale
1 Schale
1 Schale
1 EL
1 Prise
etwas
Gartenkresse
Kresse
Kürbiskernöl
Meersalz
Zitronensaft



Zubereitung

Das Kürbiskernbrot in normal dicke Scheiben schneiden, Äpfel entkernen und zusammen mit den Radieschen auf dem Küchenhobel (oder mit der Küchenmaschine) in sehr dünne Scheiben schneiden. Mit Salz und Zitronensaft marinieren.

Die beiden Kressesorten mit der Schere schneiden, waschen und auf einem Küchentuch abtrocknen.

Hähnchen-Streich gleichmäßig auf das Kürbisbrot streichen und mit den Äpfeln und Radieschen sowie der Kresse zu einem lustigen Wurstbrot-Gesicht belegen.

Mit einigen Tropfen Kürbiskernöl garnieren und servieren.