

Pumpernickel Bowl



ZUTATEN für 2 Portionen:

100 g Rote Bete, gekocht
50 g Frischkäse
Salz, Pfeffer
100 g Pumpernickel
6 Radieschen
100 g Kirschtomaten
100 g Salatgurke
60 g Herta Finesse Putenbrust hauchzart
mit Honig

Zubereitungszeit: 15–20 Min.

ZUBEREITUNG:

1. Für die Rote-Bete-Creme Rote Bete und Frischkäse in einem Blitzhacker pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Pumpernickel mit den Händen zerbröseln. Radieschen, Tomaten und Gurke waschen und trocknen. Die Radieschen in dünne Scheiben teilen. Die Kirschtomaten halbieren und die Gurke in kleine Würfel schneiden.
3. Die Rote-Bete-Creme in zwei Schüsseln geben. Pumpernickel und das Gemüse darauf verteilen. Die *Herta Finesse Putenbrust hauchzart mit Honig* Scheiben zusammenrollen und auf beide Bowls aufteilen.

Nährwerte pro Stück: 245,8 kcal, 9,3 g Fett, 25,55 g Kohlenhydrate, 14,35 g Eiweiß