

Rezept: Bauernbrot mit Pilzen, Camembert und roter Beete

Brennwerte 2140 kJ | 510 kcal
Eiweiß 24 g
Kohlenhydrate 41 g
Fett 27 g

Gesamtzeit 15 Minuten



Rezept: Bauernbrot mit Pilzen, Camembert und roter Beete

4 PORTIONEN  simpel

8 EL Deli Reform GEMÜSE
AUF'S BROT „Pilze“
4 Scheiben Bauernbrot (à ca.
80 g)
200 g Rote Bete
(vakuumverpackt)
250 g Camembert
30 g Walnusskerne
2 Stiele Thymian
1 EL flüssiger Honig

1 ZUTATEN VORBEREITEN

Rote Bete in kleine Würfel schneiden. Camembert in Scheiben schneiden. Walnusskerne grob hacken. Thymian waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen.

Anteilige Zutaten: Rote Bete, Camembert, Walnusskerne, Thymian

2 ZUTATEN ZUSAMMENFÜHREN

Brotscheiben je mit 2 EL Deli Reform Gemüse auf's Brot – Pilze bestreichen. Camembertscheiben daraufgeben. Rote-Bete-Würfel darauf verteilen. Nüsse darüberstreuen. Brote jeweils mit etwas Honig beträufeln und mit Thymian garnieren.

Anteilige Zutaten: Bauernbrot, Deli Reform Gemüse auf's Brot - Pilze, Camembert, Rote Bete, Nüsse, Honig, Thymian

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
<https://www.deli-reform.de/rezepte>