

Rezept: Knäckebrot mit Paprika, Ziegenkäse und Avocado-Dattelwürfeln

Brennwerte	1680 kJ 400 kcal
Eiweiß	14 g
Kohlenhydrate	36 g
Fett	21 g

Vorbereitung	5 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	5 Minuten
Gesamtzeit	15 Minuten



Rezept: Knäckebrot mit Paprika, Ziegenkäse und Avocado-Dattelnwürfeln

4 PORTIONEN  simpel

4 EL Deli Reform GEMÜSE
AUF'S BROT „Paprika“,
4 Scheiben Knäckebrot
1 Avocado
2 EL Zitronensaft
50 g Datteln, entsteint
30 g Mandelblättchen
200 g Ziegenfrischkäse-Taler
1 EL Olivenöl
Salz

1 ZUTATEN VORBEREITEN

Avocado halbieren und entsteinen. Fruchtfleisch aus der Schale lösen und würfeln. Avocadowürfel mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz würzen. Datteln in kleine Würfel schneiden und unterheben.

2 ZUTATEN ZUSAMMENFÜHREN

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. 4 Knäckebrotscheiben jeweils mit 1 EL Gemüse auf's Brot – Paprika bestreichen. Ziegenfrischkäse-Taler daraufgeben. Avocado-Dattelsalat darauf verteilen. Mit Mandelblättchen bestreuen und mit Öl beträufeln.

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