



AVOCADO- HÄHNCHEN STULLE

Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen: 4 Scheiben Lieken Urkorn Fit & Vital Weizen, 12 kleine Scheiben Hähnchenbrustaufschnitt, 2 kleine Avocados, 100 g Frischkäse, 2 Knoblauchzehen, Chilipulver, 1 TL Zitronensaft, Salz, 1/2 Bund Radieschen, einige Blätter Lollo Rosso

Zubereitung:

Avocados halbieren, Stein entfernen und das Fruchtfleisch herauslösen. Radieschen waschen und in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Avocadofruchtfleisch zerdrücken, mit Frischkäse und Knoblauch verrühren und mit Chilipulver, Zitronensaft und Salz pikant abschmecken. Salatblätter waschen. Lieken Urkorn Fit & Vital Weizen mit der Avocado-creme bestreichen und die Brotscheiben halbieren. Die Hälfte der Brotscheiben mit Hähnchenbrustaufschnitt, Radieschen und Lollo Rosso belegen und mit der anderen Scheibe Lieken Urkorn Fit & Vital Weizen zusammenklappen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

