



# BUNTER SATTMACHER

## Zutaten:

Zutaten für 2 Portionen: 4 Scheiben Lieken Urkorn Dunkles Vollkorn - Klosterbrot, je 1 kleine gelbe und rote Paprikaschote, 1 Becher Crème fraîche (= 150 g), 2 TL Tomatenmark, gemischte frische italienische Kräuter (z.B. Basilikum, Thymian, Rosmarin, etc.), Salz, bunter Pfeffer, grob geschrotet, 1 Prise Zucker, 80 – 100g Geflügelaufschnitt

## Zubereitung:

Paprikaschoten halbieren, putzen und in grobe Streifen schneiden. Crème fraîche mit Tomatenmark verrühren. Kräuter putzen, hacken und untermischen. Creme mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. 2 Scheiben Lieken Urkorn Dunkles Vollkorn - Klosterbrot mit der Creme bestreichen und jeweils die Hälfte der Scheiben mit Geflügelaufschnitt und Paprika belegen. Brote mit den restlichen Scheiben Lieken Urkorn Dunkles Vollkorn - Klosterbrot abdecken und halbieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

