



# MEERRETTICH-ROTE-BETE BROT

## ZUTATEN

- ▶ 10 g THOMY Gourmet Sahne-  
Meerrettich, 190 ml Tube
- ▶ 100 g Doppelrahm-Frischkäse
- ▶ 125 g Rote Bete (gekocht)
- ▶ 10 g Rucola
- ▶ 2 Slightly leveled tablespoons  
Brot

## ZUBEREITUNG

1. In einer kleinen Schüssel THOMY Gourmet  
Sahnemeerrettich und Frischkäse  
vermengen.
2. Rote Bete würfeln, Rucola waschen und  
klein zupfen.
3. Brotscheiben mit Meerrettich-Frischkäse  
bestreichen und mit Rote Bete und Rucola  
belegen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	25 g
Energie	301 kcal
Fett	18 g
Protein	10 g

🕒 5 Minuten

⊕ 2 Portionen

