

TIPP: Schmeckt auch gut mit Schwarzwälder Schinken statt Pute.

Fitnessfarmerbrötchen mit Gurke, Ei und Putenaufschnitt

Für 10 Sandwiches:

.....
10 Fitnessfarmerbrötchen, Art. 1039
60 g Frischkäse
60 g Joghurt natur
10 g Schnittlauch
200 g Putenaufschnitt
4 Stück Eier, hartgekocht
20 Scheiben Gurke
10 Blätter Lollo Bianco
Etwas Pfeffer und Salz

- ❶ Brötchen nach Packungsanleitung backen, auskühlen lassen und mit einem Sägemesser aufschneiden.
- ❷ Schnittlauch in feine Ringe schneiden und mit Frischkäse, Joghurt, Salz und Pfeffer zu einem Aufstrich vermengen. Eier in Scheiben schneiden.
- ❸ Beide Seiten der Brötchen mit dem Schnittlauchfrischkäse bestreichen. Unterseiten mit Lollo Bianco, Gurke, Ei und Putenaufschnitt belegen. Den Deckel aufsetzen und servieren.