



Vollkorn-Walnussbrot-Sandwich MIT MOZZARELLA WRAP

4 SANDWICHES



CA. 30 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

- 8 Scheiben Vollkorn-Walnussbrot
- 1 Bayernland Mozzarella Wrap
- 1 Avocado
- 5 Cherrytomaten
- 2 EL Hummus
- 1 EL Ajvar
- 1 TL Tomatenmark
- ½ Gurke
- Chilipulver
- Limettensaft nach Belieben
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Avocado-Tomaten-Salsa eine Avocado vom Kern befreien. Avocado und Tomaten klein schneiden, mit etwas Limettensaft übergießen, salzen und pfeffern.
2. Hummus, Tomatenmark und Chilipulver nach Belieben miteinander vermengen.
3. Den Salat zerpflücken und die Gurke in Scheiben schneiden.
4. Den Mozzarella Wrap aus der Verpackung nehmen, abtropfen lassen und in 4 gleichgroße Stücke schneiden.
5. 4 Brotscheiben mit Tomaten-Chili-Hummus, Avocado-Tomaten-Salsa, je einem Stück Mozzarella Wrap, Salat und Gurke belegen. Mit einer weiteren Scheibe Brot abschließen. Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN
FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT
WWW.WIEWOWASISTGUT.COM

TIPP: EIN TOLLES REZEPT FÜR EIN SAFTIGES VOLLKORN_-WALNUSSBROT FINDEN SIE UNTER:
[HTTPS://WIEWOWASISTGUT.COM/VOLLKORN-WALNUSSBROT-SANDWICH-HUMMUS-MOZZARELLA-AVOCADO-SALSA/](https://wiewowasistgut.com/vollkorn-walnussbrot-sandwich-hummus-mozzarella-avocado-salsa/)



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:
www.youtube.com/BayernlandTV