

Rezept

Hühnerstreich-Stulle

Ein Rezept von Hühnerstreich-Stulle, am 09.06.2026

Zutaten

50 g gegarte Hähnchenbrust	30 g Walnusskerne
1 EL Schmand	Salz
Currypulver	1/2 Bund Rucola
1/2 Nektarine oder Pfirsich	1 Scheibe Vollkorntoast oder Knäckebrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Portion | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchenbrust klein schneiden, mit Walnüssen und Schmand mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Curry abschmecken.

2. Den Rucola und die Nektarine waschen und trocken tupfen. Rucola hacken und unter die Hühnercreme ziehen.

3. Die Brotscheibe mit dem Hühnerstreich bestreichen. Nektarine in Spalten schneiden und darauf verteilen.