

Rezept

Low Carb Avocado-Putenbrust-Stullen

Ein Rezept von Low Carb Avocado-Putenbrust-Stullen, am 18.01.2025

Zutaten

1 Avocado	1 EL Zitronensaft
Kräutersalz	Pfeffer
1 rote oder gelbe Paprikaschote	1 Beet Gartenkresse
4 Scheiben Low-Carb-Brot	100 g Putenbrustaufschnitt
2 TL Tafel-Meerrettich	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Die Avocado längs halbieren, entkernen, schälen und grob würfeln. Mit dem Zitronensaft in eine kleine Schüssel geben und das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.

2. Die Paprikaschote längs halbieren, putzen, waschen und fein würfeln. Die Kresse mit der Küchenschere vom Beet schneiden.

3. Je 2 Scheiben Brot auf zwei Teller legen und dick mit der Avocado-creme bestreichen. Die Putenbrustscheiben darauflegen und mit Meerrettich bestreichen. Die Paprikawürfel locker darauf und daneben verteilen. Die Stullen mit der Kresse bestreuen, pfeffern und servieren.