



Freude am Kochen-
einfach gemacht!

Rezept von
Betty Bossi.

Betty Bossi



KW42
2016 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #HellofreshCH bei uns auf



hellofresh.ch | kundenservice@hellofresh.ch

Pittabrot mit Roastbeef

Sandwiches sind allseits beliebt, denn sie sind schnell gemacht, einfach zu essen und praktisch zum Mitnehmen. Für alle, die genug haben von den immer gleichen Schinken- oder Käsesandwiches haben wir hier eine tolle Alternative kreiert. Ob für daheim oder fürs Büro, unser Pittabrot-Sandwich mit Guacamole begeistert durch seine saftige, vitaminreiche und erfrischende Füllung. Wer auf Fleisch verzichten möchte, nimmt statt Roastbeef ganz einfach Ziegenfrischkäse.

 20 min.

 Stufe 1

 Quick



Tomaten



Schalotte



Avocado



Zitrone



Crème fraîche



Pittabrote



Roastbeef



Rucola

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Tomaten	1	3
Schalotte	1	1
Avocado	1	2
Zitrone	1	2
Crème fraîche 7)	1 Becher	2 Becher
Pittabrote 1) 15)	4	8
Roastbeef 15)	120 g	240 g
Rucola	25 g	50 g

⊕ Ggf. auch für andere
Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 7) Lactose

15) Kann Spuren von

Allergenen enthalten

Nährwerte pro Person

Kalorien: 733 kcal

Kohlenhydrate: 74 g

Fett: 35 g, Eiweiss: 31 g

Gut im Haus zu haben

Salz, Pfeffer, Öl

Was zum Kochen gebraucht wird

Toaster, Brotmesser, Messer, Schneidebrett, Schüssel, Gabel, Zitronenpresse



1 Tomaten waschen, vierteln, entkernen, in Würfeli schneiden. Schalotte schälen, fein hacken.



2 Avocado halbieren, mit einem Messer Kern entfernen, Fruchtfleisch herauslösen. Fruchtfleisch in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Von der Zitrone ½ EL Zitronensaft auspressen, mit Crème fraîche, Tomatenwürfeli und Schalotte geben, mischen. Mit ¼ TL Salz und wenig Pfeffer würzen.



3 Pittabrote nacheinander im Toaster hellbraun toasten, herausnehmen, mit einem Brotmesser aufschneiden.

4 Brotböden mit der Avocadomasse bestreichen, Roastbeef und Rucola darauf verteilen, Brotdeckel darauflegen.

