



Brot mit veganem Rote-Bete-Meerrettich-Aufstrich



Zeit gesamt
🕒 5min

Zubereitungszeit
🍲 5min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kressebeet	1 St.
Veganer Brotaufstrich - Rote Bete - Meerrettich	180 g
Roggenbrot	8 Scheiben

Zubereitung

1. Kresse waschen. Rote-Bete-Meerrettich-Aufstrich auf Brotscheiben verteilen und verstreichen. Mit Kresse bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	402 kcal
Kohlenhydrate	63 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	11 g