



Aus der Heimat der Frische

 15 Minuten

 Einfach

## Käsebrot mit Obst, Bacon und herzhaftem Käse

Süß liebt herzhaft: Das saftiges Obst, knuspriger Bacon, würziger Käse und knackiges Gemüse ein unschlagbares Dream-Team sind, beweist diese Stulle auf den ersten Biss.



*So wirds gemacht :*

### Schritt 1

Bei mittlerer Hitze Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, Bacon-Scheiben darin ca. 5-7 Minuten knusprig ausbacken, zwischendurch einmal wenden. Währenddessen Blaubeeren waschen und grob zerschneiden. Die Beeren in einer Schale mit dem körnigen Frischkäse verrühren.

### Schritt 2

Möhren schälen, mit einer Reibe grob raspeln und mit Olivenöl vermengen, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Birnen abspülen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Korianderblätter von den Stängeln zupfen. Käse-Scheiben in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.

### Schritt 3

Für die beiden Stullen jeweils die unteren Brotscheiben mit der Blaubeer-Frischkäse-Mischung bestreichen. Darauf Käse-Streifen verteilen. Nach Geschmack mit Bacon Scheiben, Birnenspalten, Möhrensalat und Radieschen-Scheiben belegen. Mit Koriander garnieren. Die anderen beiden Brotscheiben mit Butter bestreichen. Zuklappen – fertig!

### Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:



Zutaten

### 2 Stullen

1 EL Sonnenblumenöl

6 Scheiben Bacon

50 g frische Blaubeeren

120 g MILRAM Körniger Frischkäse

80 g Möhren

1 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

100 g Birnen

1-2 Radieschen

3 Stängel frischer Koriander

4 Scheiben MILRAM Burlander herzhaft

4 Scheiben Nussbrot

MILRAM Gute Butter

Brennwert (kJ/kcal): 2966/709

Fett (g): 38

Kohlenhydrate (g): 57

Eiweiß (g): 34