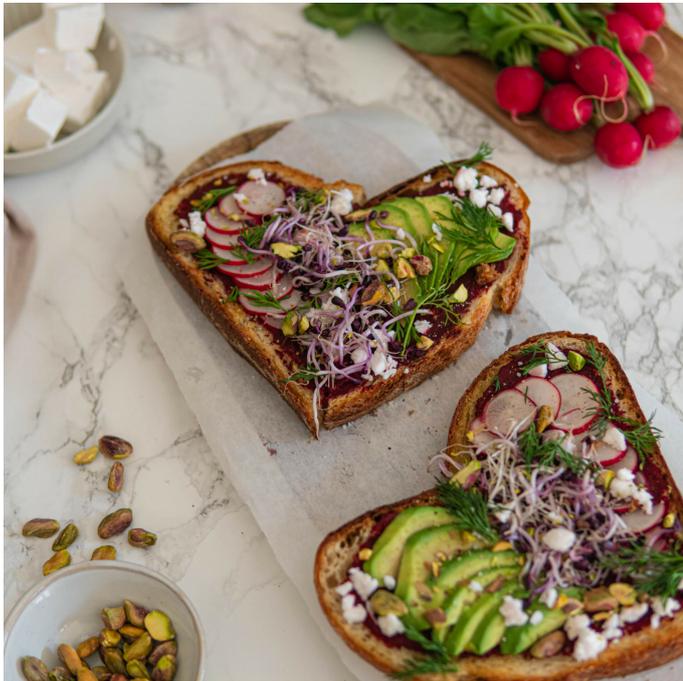






Herzbrot mit Rote Beete, Avocado, Radieschen und Sprossen



Zubereitungszeit:

15 Min.

Zutaten:

für 2 Personen

- 2 Scheiben Brot (am besten oval)
- 2 EL Olivenöl
- 1 Packung [Beetgold Rote Beete Aufstrich und Dip](#)
- ½ Avocado
- 4 Radieschen
- Sprossen
- Veganer Feta zum Toppen
- Pistazien zum Toppen
- Kräuter deiner Wahl

Zubereitung:

Brotsciben mit Olivenöl bestreichen und in einer Pfanne knusprig braten. Dann in der Mitte schräghalbieren, eine Hälfte umdrehen und zu einer Herzform anordnen (siehe Bilder). Die Avocado und Radieschen in dünne Scheiben schneiden und die Pistazien klein hacken. Danach die Brotsciben mit dem Rote Beete Aufstrich bestreichen, und mit den Avocado- und Radieschen Scheiben wie auch den Sprossen belegen. Den veganen Feta klein bröseln und über die Brotsciben geben. Zum Schluss noch mit den Pistazien und Kräutern deiner Wahl toppen.