

# Rezept: Bauernbrot mit Pilzen, Camembert und roter Beete

Brennwerte 2140 kJ | 510 kcal  
Eiweiß 24 g  
Kohlenhydrate 41 g  
Fett 27 g

Gesamtzeit 15 Minuten



# Rezept: Bauernbrot mit Pilzen, Camembert und roter Beete

4 PORTIONEN  simpel

8 EL Deli Reform Gemüse  
auf's Brot - Pilze  
4 Scheiben Bauernbrot (à ca.  
80 g)  
200 g Rote Bete  
(vakuumverpackt)  
250 g Camembert  
30 g Walnusskerne  
2 Stiele Thymian  
1 EL flüssiger Honig

## 1 ZUTATEN VORBEREITEN

Rote Bete in kleine Würfel schneiden. Camembert in Scheiben schneiden. Walnusskerne grob hacken. Thymian waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen.

## 2 ZUTATEN ZUSAMMENFÜHREN

Brotscheiben je mit 2 EL Deli Reform Gemüse auf's Brot – Pilze bestreichen. Camembertscheiben draufgeben. Rote-Bete-Würfel darauf verteilen. Nüsse darüberstreuen. Brote jeweils mit etwas Honig beträufeln und mit Thymian garnieren.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:  
<https://www.deli-reform.de/rezepte>