

**TIPP:** Rösten Sie die Kürbiskerne ohne Fett und nur so lange, bis diese zu duften beginnen.



## Vitales Kutscher-Brötchen mit Schinken, Rotkrautsalat, Rettich und Kürbiskernen

Für 10 Sandwiches:

.....  
**10 Kutscher-Brötchen, Art. 1047**  
**200 g Frischkäse, Doppelrahmstufe**  
**80 g Rucola**  
**400 g Schinken in Scheiben**  
**200 g Rotkrautsalat, gut abgetropft**  
**150 g Rettich, in feinen Streifen**  
**20 g frisch geröstete Kürbiskerne**  
 .....

- ❶ Die Kutscher-Brötchen aufbacken, auskühlen lassen und aufschneiden. Die Ober- und Unterseiten mit dem Frischkäse bestreichen.
- ❷ Rucola und Kochschinken dekorativ auf der Brötchenunterseite anrichten, anschließend zuerst mit dem Rotkrautsalat und dem Rettich belegen.
- ❸ Zum Schluss mit den gerösteten Kürbiskernen bestreuen und den Deckel aufsetzen.