**Avocado-Brötchen**

Rezepttipp von WIBERG

|  |  |
| --- | --- |
| **Dateiname:** Avocado-Schwarzbrot mit Avocado und Tomaten (952 KB)  **Quellenangabe Foto:** WIBERG  **Nutzung:** Abdruck zur Illustration des Rezepttipps. | **Zutaten für 4 Portionen:**   * 2 Tomaten * 4 EL Frischkäse * 2 Avocados * 4 Scheiben Schwarzbrot * 1 Pkg. Kresse * 2 EL Oliven-Öl * **WIBERG Produkt**:   1 EL Avocado |
| **Zubereitung:**   1. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. 2. Brot mit Frischkäse bestreichen und mit Tomaten belegen. 3. Avocados halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. 4. Brot mit dem Avocadospalten belegen, mit Kresse bestreuen und mit Oliven-Öl verfeinern. 5. Mit Avocado Würzmischung bestreuen.   Garnitur: Kresse | |

**Über WIBERG**

Die österreichische Traditionsmarke WIBERG für Gewürze und Co. sorgt seit Jahrzehnten mit kreativen Produkten für mehr Geschmack und mehr Genuss in den Branchen der Hotellerie und Gastronomie. Die Marke steht für hochwertige Gewürze, Essige, Öle, Marinaden und perfekt abgestimmte Gewürzmischungen. Das WOW – WORLD OF WIBERG Sortiment bringt darüber hinaus eine große Auswahl an Gewürzmischungen auch in die heimische Küche. Mittlerweile ist WIBERG, gemeinsam mit anderen Marken, Teil von NovaTaste, einem internationalen Unternehmen und einem der größten Player in der Welt der Gewürze. Das WOW-Sortiment für Endverbraucher ist im Onlineshop und österreichweit bei SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR erhältlich.

Weitere Informationen zum Unternehmen, zu den Produkten und zur Firmenkultur finden Sie hier:

**Website:** [www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu)

**Instagram:** [www.instagram.com/world\_of\_wiberg/](http://www.instagram.com/world_of_wiberg/)

**Onlineshop:** [www.wow-shop.wiberg.eu/](http://www.wow-shop.wiberg.eu/)

**Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 903, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: hofer@kommunikationpur.com