



# Herzhaftes Bauernbrot mit Leberwurst und gegrillter Birne

## ***Zubereitung***

1. Die Gurke mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Essig und Zucker in einer Schüssel verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Gurkenstreifen darin einlegen.
2. Die Birnen längs in Scheiben schneiden und mit Sonnenblumenöl beträufeln. Eine Grillpfanne erhitzen und die Birnenscheiben auf beiden Seiten 2-3 Minuten goldbraun rösten.
3. Das Brot mit Gutsleberwurst bestreichen und mit Birne, Gurke und Rucola belegen. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Kräutern (z.B. Petersilie) verfeinern.

## ***Zubereitungszeit***

ca. 15 Minuten

## ***Zutaten***

### ***Für 4 Personen***

- 1 Snack-Gurke
- 2 EL Apfelessig
- 1 EL Zucker
- 2 Birnen
- ½ TL Sonnenblumenöl
- 4 Scheiben Bauernbrot
- 125 g Pommersche Gutsleberwurst  
Apfel und Zwiebel
- 1 Handvoll Rucola

## ***Nährwerte pro Portion***

754 kJ (181 kcal)  
6 g Eiweiß  
11 g Fett  
15 g Kohlenhydrate