



## Sandwich mit Ringelbete und Feta

100 g Feta  
1 EL Weißweinessig  
1 EL Holunderblütensirup

Pfeffer  
1 kleine Ringelbete

½ Zwiebel  
etwas Zitronenmelisse

2 EL Himbeeren  
4 Scheiben Lieblingsbrot

Kräutern der Wahl

in eine Schüssel bröseln.  
und  
zugeben und alles mit einer Gabel zu einer Creme  
verrühren. Die Fetacreme mit  
würzen.  
schälen, die Enden abschneiden und die Knolle  
hauchdünne Scheiben schneiden.  
schälen und in dünne Halbringe schneiden.  
waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen  
und in feine Streifen schneiden.  
behutsam waschen und trocken tupfen.  
mit der Fetacreme bestreichen. 2 Scheiben mit  
allen Zutaten gleich belegen und mit  
würzen. Mit den restlichen Brotscheiben abdecken.

**Biolandhof Avena/Dreyer GbR**

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

[info@biolandhof-avena.de](mailto:info@biolandhof-avena.de)

[www.biolandhof-avena.de](http://www.biolandhof-avena.de)