



# Fruchtiges Frühstücksbrot mit pflanzlicher Quarkalternative

Starte schwungvoll in den Tag mit der Alpro Soja-Quarkalternative Go On Natur

## Zubereitung

1. Grapefruit halbieren und das Fruchtfleisch entlang der weißen Zwischenhäutchen mit einem Messer herauslösen. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein schneiden.
  2. Brotscheiben goldbraun tosten, kurz abkühlen lassen. Brotscheiben jeweils mit 1 EL Soja-Quarkalternative Go On Natur bestreichen und jeweils 1 TL Orangenmarmelade darauf verteilen.
  3. Mit den Grapefruitstücken garnieren und mit den Kernen bestreuen. Je nach Geschmack mit ein paar frischen Minzblättern verfeinern.
- Starte gut in den Tag!

  
4 Portionen

  
10min



## Zutaten

- 4 EL Alpro Soja-Quarkalternative Alpro Go On Natur
- 4 Scheiben Rosinenbrot oder Bauernbrot
- 4 TL Orangenmarmelade
- 1 Grapefruit / Pampelmuse
- 4 TL gemischte Kerne (Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Pinienkerne...)
- 1 EL Frische Minzblätter, gehackt

# Zubereitet mit

Soja-Quarkalternative Go On Natur

