

Happy Breakfast

havengold steht für hochwertige Honige und Honigerzeugnisse aus Deutschland. Individuell, einzigartig und modern – havengold eben. Ob klassischer Sortenhonig oder besondere Spezialitäten – wir haben das richtige für dich. Lass dich überraschen!

Für ganz besondere Momente kreieren wir Spezialitäten wie BBQ bee, HOT CHILI BBQ bee, OLDENBURGER STADT bee, ROSENTRAUM bee, HIMBEER bee, LAVENDEL bee, MARZIPAN bee oder unseren leckeren WINTER bee.

Onlineshop unter: <https://havengold.de>



Zubereitung (Beispiel) für 2 Personen

1. In einer Schüssel Joghurt mit havengold-Honig vermischen und anschließend auf das Brot streichen. Früchte in mundgerechte Stücke schneiden und auf dem Joghurt anrichten. Schokolinsen auf dem Brot verteilen.
2. Eier verquirlen und in einer Pfanne anbraten. Brot mit Rührei, Paprika und Schnittlauch belegen.
3. Gemüse putzen und in kleine Scheibchen schneiden. Brot mit Hummussorten bestreichen und mit Gemüsescheiben belegen. Zum Schluss mit Kürbis-Sonnenblumenkerne-Mix bestreuen.

Einkaufsliste

Zutaten	Vorh.	Menge
Vollkorn Brot	<input type="checkbox"/>	12
5 EL Havengold Himbeer Honig	<input checked="" type="checkbox"/>	
200ml Joghurt	<input type="checkbox"/>	
200g Hummus (3 Sorten: Normal, Paprika, Curry)	<input type="checkbox"/>	
Eier	<input type="checkbox"/>	2
20g Schokolinsen	<input type="checkbox"/>	
30g Kürbiskerne	<input type="checkbox"/>	
20g Schnittlauch	<input type="checkbox"/>	
200g Obst / Beeren (Himbeeren, Heidelbeeren, Banane, Kiwi, Ananas ect)	<input type="checkbox"/>	
200g Gemüse (Gurke, Radieschen, Paprika, Avocado Tomaten)	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	



Erstellt durch:
Buddy Dinner

E-Mail: info@buddydinner.de
Website: www.buddydinner.de