

Nimm sie auf die Hand! 8 Schnittchen für süße und herzhafte Momente



Sorg für leuchtende Augen, für zuckende Finger und für überflüssiges Besteck! Wie das geht? Mit dick belegten Broten aus deiner Küche. Schnöde Käse- und Wurststullen bleiben allerdings außen vor – das kannst du besser!

Mach dich bereit für selbstgemachten Brotaufstrich und wilde Toppings, mit denen du deine Stullen zu echten Sattmacher-Broten pimpst!

Frühstücksschnitten mit Müsli, Ananas und Schinken

Hey ihr kleinen Schnittchen, ihr wisst wie man Langschläfer aus dem Bett lockt! Also zeigt her eure Toppings – die Schichten Hüttenkäse, Erdnussbutter und Ziegenfrischkäse allein reichen noch nicht. Erst die Müslifloken auf knackigem Apfel, die Minze auf süßer Ananas und die Kiwischeiben auf würzigem Parmaschinken sind die überzeugenden Argumente. Zum Rezept



Frühstücksschnitten mit Müsli, Ananas und Schinken

Schwedische Sandwich-Torte

Süße Marmelade und Buttercreme haben ausgedient, denn die Schichten deiner Torte halten diese drei zusammen: Rote Bete, Lachs und Avocado. Nicht einfach so, sondern als herzhafte Cremeaufstriche zwischen den körnigen Brotscheiben. Wer möchte ein Stück? Zum Rezept



Schwedische Sandwich-Torte

Süß trifft herzhaft: Feierabendschnittchen mit Birne und Brie

Diese Schnittchen sagen: "Es ist Zeit für ein gepflegtes

Nimm sie auf die Hand! 8 Schnittchen für süße und herzhafte Momente

Abendbrot!" Was dafür nötig ist? Brie, der auf deinem Graubrot im Ofen schmelzen darf. Süße Birnenspalten, die in Butter braten. Honig, der Frucht und Käse verbindet. Und Walnüsse, die deine Schnittchen perfekt machen. [Zum Rezept](#)



Süß trifft herzhaft: Feierabendschnittchen mit Birne und Brie

Brotpralinen mit Feta und gegrillter Paprika

Spar dir Blumen und bringt gleich Pralinen mit. Aber keine gekauften und keine aus Schokolade – das kannst du besser. Brot, gerillte Paprika und Feta sind die Zauberformel für strahlende Gesichter. Mit Schwarzwälder Schinken umwickelt, das perfekten Mitbringsel. [Zum Rezept](#)



Brotpralinen mit Feta und gegrillter Paprika

Kleine Brotzeit: Bunt belegte Schnittchen

Für Gastgeber, die zur Brotzeit gerne auftischen, ist diese Kombo genau das Richtige. Strammer Max, Lachs- und Käse-Trauben-Schnittchen sehen nicht nur zum Anbeißen aus, sondern machen auch wohlig satt. Du möchtest die Brotzeit morgen gleich noch einmal wiederholen? Die Schnittchen lassen sich natürlich nach Lust und Laune variieren. [Zum Rezept](#)



Kleine Brotzeit: Bunt belegte Schnittchen

Dreierlei Schnittchen mit Edamame, Radieschen und Kumquats

Sorg für leuchtende Augen, für unruhiges Hin- und Hergerutsche auf den Stühlen und für zuckende Finger. Nicht mit Haute Cuisine, sondern mit belegten Broten: Edamame, Radieschen und Kumquats! Diese Kombination muss dir erst mal jemand nachmachen. [Zum Rezept](#)



Dreierlei Schnittchen mit Edamame, Radieschen und

Nimm sie auf die Hand! 8 Schnittchen für süße und herzhafte Momente

Kumquats

Eat clean! Sandwich mit Süßkartoffelaufstrich

Avocado-Erdbeer-Stulle mit Ziegenkäse – so geht Abendbrot

Nimm Avocado statt Butter und frische Erdbeeren statt Marmelade – schon wird aus einer langweiligen Stulle ein ganz besonderes Abendbrot. Erst recht, wenn du weißt, dass die Erdbeeren vorab in Balsamicoessig mariniert und mit Ziegengouda überbacken werden. [Zum Rezept](#)



Avocado-Erdbeer-Stulle mit Ziegenkäse – so geht Abendbrot

Eat clean! Sandwich mit Süßkartoffelaufstrich

Keine künstlichen Aromen, keine Zusatzstoffe – dein Aufstrich braucht nur [Süßkartoffel](#), Kokosöl, Limettensaft und Gewürze. Dürfen dann noch Rucola und [Mandelmus](#) mit auf deinen krossen Vollkorntoast, ist von schnöder Stulle keine Spur mehr. [Zum Rezept](#)

