

Kleine Brotzeit: Bunt belegte Schnittchen

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



einen kleinen Schnittchen-Mix vor, der einfach zum Anbeißen aussieht und den du nach Lust und Laune variieren kannst.

- 1 -

Für die Räucherlachs-Schnitte Schmand und Meerrettich in einer Schüssel verrühren und Brote mit der Mischung bestreichen. Salatgurke mit einem Spiralschneider oder Sparschäler in Streifen schneiden. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Brote mit Gurkenstreifen, Räucherlachs und Frühlingszwiebeln belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 2 -

Für die Schnitte alla Strammer Max 1 TL Butter in einer Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen. Eier vorsichtig hineinschlagen und ca. 2 Minuten braten. Deckel aufsetzen, Hitze reduzieren und Spiegeleier ca. 1 Minute garen lassen. Brote mit restlicher Butter bestreichen und mit Kochschinken und Gouda belegen. Mit Spiegeleiern toppen und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Für die Käse-Schnitte Brote mit Ziegenfrischkäse bestreichen. Mandeln grob hacken und Trauben halbieren. Brote mit Trauben und Mandeln bestreuen und je ½ TL Honig beträufeln.

Zutaten für 2 Portionen

Für die Räucherlachs-Schnitten

2 Scheiben Bauernbrot
80 g Räucherlachs
1/4 Salatgurke
1/2 Teelöffel Meerrettich
1 Esslöffel Schmand
1/2 Frühlingszwiebel
Salz, Pfeffer

Für die Schnitten alla Strammer Max

2 Scheiben Bauernbrot
80 g Kochschinken
2 Scheiben Gouda
3 Teelöffel Butter (oder Margarine)
2 Eier
Salz, Pfeffer

Für die Käse-Schnitten

2 Scheiben Bauernbrot
2 Esslöffel Ziegenfrischkäse
1 Teelöffel Honig
30 g Mandeln
10 dunkle Trauben

Belegte Brote und langweilig? Von wegen! Wir stellen dir