

Menu

Smörrebröd

Zutaten

FÜR DEN GURKEN-RADIESCHEN-LACHS-BELAG

200 g Gurken
6 Radieschen
1 Bd. Dill
200 g Hüttenkäse /körniger Frischkäse
2 TL mittelscharfer Senf
1 TL Honig
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
4 Scheiben Räucherlachs
4 grosse dicke Scheiben Roggenbrot

Zubereitung

Gurke sowie Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden. Bei den Radieschen zuvor noch Blätter- und Wurzelansätze entfernen.

Dill abrausen, trockenschütteln, ggf. dickere Stängel entfernen und den Rest fein hacken. Ein wenig gehackten Dill zum Garnieren beiseitelegen und den Rest mit Hüttenkäse, Senf und Honig vermischen sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Gurke-Radieschen-Lachs-Brote die Hälfte der Brotscheiben dick mit der vorbereiteten Creme bestreichen und mit Gurke, Radieschen und Räucherlachs belegen. Zuletzt alles mit frisch gemahlenem Pfeffer und Dill toppen.

Beim Smörrebröd sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Egal ob verschiedene Aufstriche, gekochte Kartoffelscheiben, buntes Gemüse, Zwiebel, Salatblätter, Krabben oder Sprossen – bei dem dänischen Brotzeit-Klassiker ist alles erlaubt. Einzige Bedingung: Viel Belag muss es sein!