

– SPEZIALITÄTEN AUS SANDEROOG –

DUNKLE SMØRREBRØD-VARIATION

Für ca. 8 Personen

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Zutaten:

8 Scheiben Roggenbrot (als Vorspeise reichen 8 Scheiben, als Hauptessen müsst ihr entsprechend mehr anbieten)

Butter zum Bestreichen

Für die Beläge (je nach Geschmack, auch zum Kombinieren):

- Räucherlachs
- Matjesfilets, Zwiebel und Apfel
- Gekochte Eier
- Nordseekrabben, Mayonnaise, Rucola

Frischkäse

Gurke

Tomate

Paprika

Radieschen

Schnittlauch

Dill

Kresse

Zitronenscheiben

Zubereitung:

Wasch das Gemüse gründlich und schneide Gurke, Tomate, Paprika und Radieschen in feine Scheiben oder kleine Stücke. Die Eier kochst du hart, lässt sie abkühlen und schneidest sie in Scheiben.

Bestreiche jede Brotscheibe dünn mit Butter – so bleibt das Brot schön knusprig und wird nicht durchweicht. Jetzt kannst du deine Lieblingsbeläge nach Lust und Laune auflegen:

Für die Räucherlachs-Variante legst du etwas Frischkäse auf das Brot, dann den Lachs, Gurkenscheiben und ein paar Dillzweige.

Die Matjes-Scheibe bekommst du mit Zwiebeln, Apfelstückchen und Schnittlauch als Topping.

Auf das Ei kommen Schnittlauch und Radieschenscheiben.

Krabben servierst du mit einem Klecks Mayonnaise, Zitronenscheiben und etwas Rucola.

Die vegetarische Variante bestreichst du mit Frischkäse und belegst sie mit Tomaten, Paprika und Kresse.

Halbier oder viertel die Scheiben und richte die Brote bunt und appetitlich auf einem großen Teller oder Holzbrett an – so kann sich jeder seine Favoriten aussuchen und nach Lust kombinieren.