

Rezept

Bärenhunger-Mini-Sandwiches

Ein Rezept von Bärenhunger-Mini-Sandwiches, am 30.11.2023

Zutaten

1 Stück	Bio-Salatgurke (ca. 4 cm)	1 Bund	Dill
200 g	Joghurt-Frischkäse		Salz
	edelsüßes Paprikapulver	16	Pumpnickeltaler
1	Beet Kresse	2 EL	saure Sahne
4 Scheiben	Toast- oder Sandwichbrot	2	dicke Scheiben junger Gouda
2 Scheiben	gekochter Schinken		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Die Gurke gut waschen und in 8 dicke Scheiben schneiden. Den Dill waschen, trocken schütteln, die Spitzen fein hacken und unter den Frischkäse mischen. Mit Salz und Paprikapulver abschmecken. Die Pumpnickeltaler gleichmäßig mit Frischkäse bestreichen. Auf 8 Taler je 1 Gurkenscheibe legen, die übrigen Taler mit der Käsesseite nach unten darauflegen, leicht festdrücken.
2. Die Kresse vom Beet schneiden und mit der sauren Sahne verrühren. Creme auf 2 Toastscheiben streichen, je 1 Scheibe Käse und Schinken darauflegen. Die übrigen Brote darüberlegen und leicht festdrücken. Brote diagonal vierteln.