

Rezept

Bayerische Brotzeit

Ein Rezept von Bayerische Brotzeit, am 20.04.2024

Zutaten

400 g Radieschen, rote Eiszapfen oder Rettich	Salz
200 g Emmentaler am Stück	edelsüßes Paprikapulver
4 Laugenbrezeln	8 EL Butter
8 TL süßer Senf	160 g Bio-Leberkäse (in dünnen Scheiben)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Radieschen, Eiszapfen oder Rettich putzen, waschen bzw. schälen, in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden oder hobeln und mit etwas Salz bestreuen. Käse in 1 cm große Würfel schneiden und fein mit Paprikapulver bestäuben. Käse und Radieschen, Eiszapfen oder Rettich zum Mitnehmen in eine Box legen.
2. Die Brezeln aufschneiden. Die Hälften erst mit jeweils 1 TL Butter, dann mit je 1 TL Senf bestreichen. Die Leberkäsescheiben leicht überlappend auf die unteren Brezelhälften legen, mit den oberen Hälften abdecken. Die Brezeln zum Mitnehmen separat in Pergamentpapier wickeln.