

Rezept

## Bayerische Brotzeit

Ein Rezept von Bayerische Brotzeit, am 18.04.2026

### Zutaten

<b>400 g</b> Radieschen, rote Eiszapfen oder Rettich	Salz
<b>200 g</b> Emmentaler am Stück	edelsüßes Paprikapulver
<b>4</b> Laugenbrezeln	<b>8 EL</b> Butter
<b>8 TL</b> süßer Senf	<b>160 g</b> 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.