

Rezept

»Mönch und Nonne«

Ein Rezept von »Mönch und Nonne«, am 28.06.2026

Zutaten

4 Scheiben	geräucherter westfälischer Schinken, ersatzweise Holsteiner Katenschinken	70 g	weiche Butter
1 TL	Zitronensaft	1 TL	scharfer Senf
	Pfeffer		Salz
4 Scheiben	Pumpernickel	4 Scheiben	Weißbrot
		4	kleine Gewürzgurken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Vom Schinken den Fettrand entfernen. Die Schinkenscheiben zu Kreisen von ca. 8 cm Ø ausstechen. Den restlichen Schinken im Blitzhacker pürieren (oder mit einem Messer sehr fein hacken). Das Schinkenpüree zu der Butter geben, mit dem Senf, Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer würzen und glatt vermischen.
2. Die Weißbrot- und die Pumpernickelscheiben ebenfalls in Größe der Schinkenscheiben ausstechen. Beide Brotsorten jeweils auf einer Seite mit der Schinkenbutter bestreichen.
3. Die bestrichene Seite der Weißbrotscheiben mit Schinkenkreisen belegen, mit der bestrichenen Seite der Pumpernickelscheiben genau abdecken. Die Gewürzgurken fächerartig einschneiden und die »Schwarz-Weiß-Brote« damit garnieren. Zu friesischem Tee servieren.