

Rezept

Roastbeef-Brote mit Radieschen

Ein Rezept von Roastbeef-Brote mit Radieschen, am 26.04.2024

Zutaten

2 Scheiben	Sauerteigbrot	2 EL	Sauerrahmbutter
	Salz		Pfeffer
	gemahlener Koriander	2	Salatblätter
125 g	Roastbeef (gegart und dünn aufgeschnitten)	4	Radieschen
1 EL	Kürbiskerne		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 350 kcal, 19 g F, 19 g EW, 20 g KH

Zubereitung

1. Die Brotscheiben großzügig mit Sauerrahmbutter bestreichen und mit etwas Salz, Pfeffer und gemahlenem Koriander würzen.

2. Die Salatblätter waschen, trocken tupfen und etwas kleiner schneiden oder in mundgerechte Stücke rupfen. Die Stücke auf die Brote legen. Das Roastbeef darauf verteilen.

3. Die Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden, auf die Brote legen und die Kürbiskerne obenauf streuen.