

REZEPT

Sommerliche Sandwiches

mit Meerrettich-Creme

ZUTATEN

- 30 g Schamel Meerrettich Alpensahne
- 200 g Joghurt-Frischkäse
- abgeriebene Schale einer ½ unbehandelten Zitrone
- 2 TL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 Gewürzgurken
- 4 reife Tomaten
- 6 große Blätter Kopfsalat
- 12 Scheiben dunkles Vollkorn- oder Toastbrot (eckig)
- 200 g Schweinebraten-Aufschnitt

ZUBEREITUNG

Den Meerrettich mit Frischkäse, Zitronenschale und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gurken in dünne Scheiben schneiden. Tomaten putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Salatblätter waschen und trocken tupfen. Alle Brotscheiben mit der Meerrettich-Creme bestreichen.- Sechs Scheiben mit je einem Salatblatt belegen, Bratenscheiben daraufgeben und mit den Tomaten- und Gurkenscheiben üppig garnieren.

Die übrigen sechs Brotscheiben mit der bestrichenen Seite nach unten darauflegen und gut andrücken. Sandwiches diagonal vierteln und auf Zahnstocher aufspießen.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
