

UNSERE PICKNICKBROTE



THUNFISCH-SANDWICHES

MIT UNSEREM LUFTIGEN MAISBROT



Zutaten für 4 Personen:

8 Scheiben

Maisbrot

1 Dose Thunfisch
4 kleine Frühlingszwiebeln
4 kleine Gewürzgurken
4 EL Schmand
Salz, Pfeffer, Zucker
4 TL Zitronensaft
4 Salatblätter

Zubereitung:

Thunfisch abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln waschen und sehr fein würfeln, ebenso die Gurken. Alles mit Schmand verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen. Salatblätter waschen und trocken tupfen. Maisbrotscheiben mit der Paste bestreichen. Salatblätter auf vier Scheiben legen. Jeweils eine zweite Scheibe mit der bestrichenen Seite darauflegen. Sandwich halbieren.

HOLZFÄLLERBROT

MIT UNSEREM KLASSISCHEN MINDENER LANDBROT



Zutaten für 4 Personen:

8 Scheiben

Mindener Landbrot

1 Zwiebel
80 g Mozzarella
80 g getrocknete Tomaten
400 g gemischtes Hack
4 EL Semmelbrösel
1 EL mittelscharfer Senf
1 EL Tomatenmark
1/2 EL italienische Kräuter
1 Ei (Gr. M)
Salz, Pfeffer
50 g Rucola
50 g grüne Oliven
2 EL Joghurtsalatcreme
1 EL Pesto (Glas)

Zubereitung:

Ofen vorheizen 200°C. Backblech mit Backpapier auslegen. Zwiebel, Mozzarella und Tomaten fein würfeln. In einer großen Schüssel mit Hack, Semmelbröseln, 4 EL Wasser, Senf, Tomatenmark, Kräutern und Ei verkneten. Mit 1 TL Salz und 1 TL Pfeffer würzen. Hackmasse zum Braten formen, auf das Blech legen und im heißen Ofen ca. 1 Stunde braten. Oliven fein hacken, mit Salatcreme und Pesto verrühren. Hackbraten in 8 Scheiben schneiden. Aus Brot, Creme, Rucola und Braten Sandwiches zubereiten.

FRISCHKÄSE-VOLLKORNBROT

MIT UNSEREM AUSGEWOGENEN KORN AN KORN



Zutaten für 4 Personen:

8 Scheiben

Korn an Korn

200g Kräuter-Frischkäse
1/2 Salatgurke
4 Radieschen
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Salatgurke und Radieschen in Scheiben schneiden. Die Korn an Korn-Scheiben mit Frischkäse bestreichen. Mit Salatgurken- und Radieschenscheiben belegen. Jeweils eine zweite Scheibe Korn an Korn darauflegen und halbieren.

LACHS-EIER-BROT

MIT UNSEREM FREUNDLICHEN DINKEL-WEISSBROT



Zutaten für 4 Personen:

4 Scheiben

Dinkel-Weissbrot

200g Lachs, geräuchert
30 g Butter, cremig gerührt
40 ml Sahne, geschlagen
1 EL Meerrettich
Salz
2 gekochte Eier
8 Kirschtomate(n), geviertelt
1/2 Zwiebel(n), in feine Ringe geschnitten

Zubereitung:

Die Dinkel-Weissbrotscheiben mit der cremig gerührten, leicht gesalzenen Butter bestreichen. Den Lachs in dünne Scheiben schneiden und auf die Brote legen. Die geschlagene Sahne mit dem Meerrettich vermischen und mit Salz würzen. Die Dinkel-Weissbrotscheiben mit den Eiern, Kirschtomaten, den Zwiebelringen und dem Sahne Meerrettich garnieren.