



Belegte Brote mit Krustenbraten

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Gewürzgurken	2 St.
Senf	2 TL
Mayonnaise	2 EL
Schmand	100 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zwiebeln, rot	1 St.
Schnittlauch, frisch	20 g
Sonnenblumenkernbrot	4 Scheiben
Krustenschinken	8
Aufschnitt	Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel

1. Gewürzgurken fein würfeln und in einer Schüssel mit Senf, Mayonnaise und Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und ebenfalls fein hacken. In einer Schüssel mit Zwiebel vermengen.
3. Brotscheiben jeweils mit etwas Senfcreme bestreichen, mit Krustenschinken belegen und mit Zwiebel-Mix bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	316 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	19 g