



Pumpernickel Happen

mit Frischkäse, Gurke und Salami

Zutaten für 12 Glückshäppchen:

- 12 runde Scheiben Pumpernickel
- 100 g Frischkäse mit Kräutern
- 6 Scheiben WOLF Thüringer Kochsalami
- ½ Gurke
- 4 Blätter glatte Petersilie
- ¼ grüne Paprika

So wird's gemacht:

1. Den Pumpernickel mit Frischkäse bestreichen und mit Salami belegen.
2. Die Gurke waschen, in dickere Scheiben schneiden und auf die Wurst legen.
3. Jeweils drei Pumpernickel zu einem dreiblättrigen Kleeblatt zusammenlegen.
4. Die Paprika in 4 schmale Schnitze schneiden und als Stengel drapieren. Je ein Blatt Petersilie auf die Gurkenscheiben legen.

Wir wünschen guten Appetit!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog