



Bunte Lyonerbrötchen

MIT VERSCHIEDENEN AUFSTRICHEN

Zutaten für 3 Personen

- 1 Packung WOLF Paprika Lyoner
- 1 Packung WOLF Champignon-Schinkenwurst
- 3 Roggenbrötchen
- 1 Packung gemischter Salat
- 1 kleine Rote Zwiebel
- 5 Cherrytomaten
- 2 Radieschen
- 1 kleine Paprika
- ½ Gurke

Tomaten-Schmand-Aufstrich

- 25 g getrocknete Tomaten in Öl
- ½ Bund Oregano
- 100 g Schmand
- Salz & Pfeffer
- 1 rote Paprika

Frischkäse-Aufstrich

- 100 g Frischkäse
- 50 g Hüttenkäse
- ½ Kästchen Kresse
- Salz & Pfeffer

Quark-Aufstrich

- 100 g Magerquark
- ½ Bund Thymian
- Salz & Pfeffer

So geht's:

1. Für den Tomaten-Schmand-Aufstrich Tomaten in einem Sieb gut abtropfen lassen. Oregano waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Tomaten und Paprika in kleine Würfel schneiden. Anschließend Tomaten, Paprika, Oregano und Schmand mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für den Frischkäse-Aufstrich den Frischkäse mit dem Hüttenkäse in eine Schüssel geben und vermengen. Kresse mit einer Küchenschere abschneiden und fein hacken und mit dem Käse vermischen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für den Quark-Aufstrich Thymian von den Stielen zupfen und fein hacken. Anschließend mit Salz und Pfeffer unter den Quark mischen.
4. Das gesamte Gemüse gründlich waschen. Die Zwiebeln, Radieschen, Paprika und Gurke in Scheiben schneiden. Die Cherrytomaten halbieren.
5. Die Brötchen teilen und mit dem jeweiligen Aufstrich bestreichen. Mit Lyoner, Salat und dem Gemüse belegen und schon sind sie fertig.

Lass es dir schmecken!

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

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben