



# Thüringer Schinkenbrot

mit Schinken, Zwiebel, Tomaten und Sprossen

## Zutaten für 4 Personen:

8 Scheiben Bauernbrot  
20 g Butter  
8 Scheiben WOLF Thüringer Kochschinken  
1 Rote Zwiebel  
100 g Gelbe Cocktailtomaten  
50 g Keimsprossen Schnittknoblauch

## Tipp:

Keimsprossen Schnittknoblauch ist viel milder als herkömmlicher Knoblauch und eignet sich zum Garnieren von Salaten, Fisch und Fleisch und ist köstlich in Suppen oder Omeletts.

## So wird's gemacht:

1. Die Cocktailtomaten waschen, trocknen und halbieren. Die rote Zwiebel schälen und in hauchfeine Scheiben schneiden.
2. Die Brotscheiben mit Butter bestreichen und jeweils einer Scheibe Thüringer Kochschinken belegen.
3. Die Schinkenbrote auf Tellern verteilen, mit den Zwiebeln und den Cocktailtomaten garnieren. Die knackigen Keimsprossen dürfen als Topping nicht fehlen: Sie liefern nicht nur wertvolles Vitamin A und Eisen, sondern verleihen den belegten Broten auch ein feines Knoblaucharoma.

**Servieren und genießen. Guten Appetit!**

**Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf [wolf-essgenuss.de/blog](https://wolf-essgenuss.de/blog)**