



Smörrebröd

2 Portionen

Zutaten

2 Scheiben Roggenbrot
2 Scheiben Vollkornbrot

Belag für Smörrebröd mit Hering

75 g Frischkäse
Salz, Pfeffer
2 Essiggurken
etwas Dill
2 Heringsfilets

Belag für Smörrebröd mit Gorgonzola

4 EL Frischkäse
2 EL Gorgonzola
2 EL gehackte Walnüsse
Salz und Pfeffer
etwas Thymian

Zubereitung

Smörrebröd mit Hering

Den Frischkäse mit Salz und Pfeffer verrühren. Jeweils eine Scheibe Roggen- und eine Scheibe Vollkornbrot mit dem Frischkäse bestreichen und halbieren. Den Dill abbrausen, trocken schütteln und klein schneiden. Die Heringsfilets der Länge nach halbieren und auf die Brotscheiben legen. Die Essiggurken und die Zwiebel in feine Scheiben schneiden und mit dem Dill auf dem Hering verteilen.

Smörrebröd mit Käse

Den Frischkäse mit dem Gorgonzola glatt rühren. Jeweils eine Scheibe Roggen- und eine Scheibe Vollkornbrot damit bestreichen und halbieren. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und zum Schluss die Walnüsse darüber streuen.

weitere Varianten

- gebratener Frühstücksspeck mit Spiegelei und Kresse
- Avocado, Krabben und Ei
- Avocado, Räucherlachs und Radieschen
- Frischkäse, getrockneter Schinken und Apfel