

REZEPT

Vollkorn-Sandwich mit Meerrettich-Aufstrich

ZUTATEN FÜR DEN AUFSTRICH

1 TL Zitronensaft
250 g saure Sahne
100 Crème Fraîche
1 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Dill
1 TL Paprikapulver
TL Schamel bayerischer Meerrettich SCHARFWÜRZIG
Salz, Pfeffer und Zucker

ZUTATEN FÜR DAS SANDWICH

1 Packung Vollkorntoast
0,5 Gurke
0,5 Bund Radieschen
Rucola
Tomaten

ZUBEREITUNG

Die saure Sahne und die Crème Fraîche miteinander verrühren. Den Meerrettich hinzugeben und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Den Schnittlauch und den Dill waschen, trocknen und fein hacken. Anschließend mit der Meerrettichcreme vermengen. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und dem Paprikapulver abschmecken. Den Meerrettich-Aufstrich zur Seite stellen. Für die Sandwiches zunächst das Brot toasten. Nun die Gurke, die Radieschen und die Tomaten in feine Ringe schneiden. Die Toastscheiben mit dem Meerrettich-Aufstrich bestreichen und anschließend mit dem Gemüse belegen. Jedes Sandwich mit einer zweiten Toastscheibe abdecken und diagonal halbieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
