

REZEPT

Krustenbraten auf Vollkornbrot mit Meerrettich

ZUTATEN

- 50 g eingelegte Silberzwiebeln
- 10 g Kapern
- 1 EL fein geschnittene Petersilie
- 4 Scheiben Vollkornbrot
- 4 TL [Schamel Meerrettich Alpensahne](#)
- 8 Scheiben Krustenbraten à ca. 30 g
- evtl. einige Blüten zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Butter mit Meerrettich cremig rühren. Röstzwiebeln und Petersilie unterrühren. Pilze putzen und Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren.

Butter in einer Pfanne zerlassen, Pilze darin 3-4 Minuten braten. Zwiebeln und Tomaten zugeben, noch 1 Minute mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Brote mit der Butter bestreichen und mit der Pilzmischung belegen. Mit Meerrettich garnieren.

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