



VORSPEISE

SMØRREBRØD



★★★★★ (137)

CA. 15 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 4 Scheiben** Roggenbrot
- 400 g** Kleine festkochende Kartoffeln
- 4 EL** Mayonnaise
Salz & Pfeffer
- 100 g** Rauchlachs* oder gekochte Crevetten*
- 1** rote Zwiebel, in Ringen
- 1 EL** Kapern

Zum Servieren

- ½ Bund** Dill
- wenig** Kresse
- Radieschen in Scheiben

ZUBEREITUNG

- 1** Die Kartoffeln mit der Schale im Salzwasser garkochen. Die Brote mit Mayonnaise bestreichen. Die Kartoffeln in 0,5 cm breite Scheiben schneiden und die Brote damit dicht belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2** Die Brote üppig mit Lachs, Zwiebelringen und Kapern belegen und zum Servieren mit Dill, Kresse und Radieschenscheiben garnieren.

TIPP

* Für eine vegetarische Variante, kann auch ein hart gekochtes Ei für das Topping verwendet werden.