

# IDEEN ZUM ABENDBROT – RÄUCHERFISCH UND KÄSESCHNITTEN

## IDEEN ZUM ABENDBROT – RÄUCHERFISCH UND KÄSESCHNITTEN

Esst ihr Abends immer warm, oder gibt es auch ab und an ein klassisches Abendbrot? Wir essen meistens warm, aber wenn ich gerade ein schönes Brot gebacken habe oder es ganz flott gehen soll, dann kommen auch mal Schnittchen auf den Tisch. Dabei versuche ich dann immer ein bisschen Gemüse mit auf den Tisch zu stellen – wenn es zum Snacken vorbereitet ist greift Bessere Hälfte auch gerne mal zu. Diesmal gab es Räucherfisch und Käseschnitten, das ist als Kombination wirklich extrem lecker. Beim Käse versuche ich übrigens darauf zu achten ganz unterschiedliche Sorten zu nehmen, meist einen Hartkäse der sehr intensiv ist und einen Camembert, Gorgonzola oder ähnliches für die cremige Seite. Und damit das Ganze etwas netter aussieht kommt noch etwas Kresse auf einige der Schnittchen, das ist natürlich auch geschmacklich sehr lecker.



Zutaten für 2 Personen:

5-6 Scheiben Brot

100g Räucherlachs, am Stück

100g Schillerlocke

Camembert mit Steinpilzen oder ein anderer Weichkäse

Hartkäse „rote Hexe“ oder ein anderer aromatischer Käse

etwas Butter

etwas Kresse

2-3 Karotten

10 Cocktailtomaten

1/2 Salatgurke

Zubereitung:

Das Brot in Scheiben aufschneiden und diese kurz im Toaster oder im Backofen tosten. In dieser Zeit die Karotten schälen und in Stifte schneiden, die Tomaten waschen und die Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden. Alles zusammen in einem Schälchen oder auf einem kleinen Teller anrichten.





Die Brot­scheiben mit Butter bestreichen und halbieren. Ungefähr die Hälfte der Brote mit klein ge­zupf­tem Fisch belegen. Dabei aufpassen, dass keine Gräten mehr im Fisch sind. Ich sage trotzdem immer dazu, dass man aufpassen sollte – sicher ist sicher. Die anderen Brote als Käseschnitten belegen. Über einige Brote etwas Kresse geben...



... Ich lege übrigens weder Tomaten noch Gurken auf die Käseschnitten – dadurch weicht der Käse nach einigen Minuten unter dem Gemüse meist auf und das kann ich gar nicht leiden. Deshalb gibt es das Gemüse bei mir immer extra.



Der Zeitaufwand liegt bei 10-15 Minuten und ich kann nur sagen: die Kombination Räucherfisch und Käseschnitten wird es bei uns noch öfter zum Abendbrot geben.

Und jetzt greift zu!





©katha-kocht.de