

SCHNITTCHEN MIT ROTE-BETE BROT UND RÄUCHERFISCH

Schnittchen mit Rote-Bete Brot und Räucherfisch

Das pinke Rote-Bete Brot war eine gewagte Sache. Umso mehr habe ich mich gefreut, dass so viele Leute schon beim Backen die knalligen Fotos auf Facebook geliked haben oder mir hier einen Kommentar hinterlassen haben. Es hat auch wirklich gut geschmeckt, der erdige Rote Bete Geschmack kam dezent im Abgang zur Geltung. Trotzdem ist die Frage berechtigt, was zu diesem Brot passt. Ich habe dazu zwei Ideen umgesetzt - eine Variante mit Meerrettich Frischkäse und Räuchermakrele und eine mit Ziegenkäse und Frühlingszwiebeln. Beide sehr lecker - ich musste sogar nochmal zwei Schnittchen nachschmieren weil Bessere Hälfte noch etwas haben wollte!



Zutaten für 2 Personen:

4-5 Scheiben Rote-Bete Brot

2 EL Meerrettich-Frischkäse

1/2 geräucherte Makrele

2 Frühlingszwiebeln

2 EL Ziegenfrischkäse

etwas Pfeffer

Zubereitung:

Die Hälfte der Brotscheiben mit Meerrettich Aufstrich, die andere Hälfte mit Ziegenkäse bestreichen. Die Scheiben halbieren.

Die Makrele sorgfältig von Haut und Gräten befreien und auf den Meerrettichschnittchen platzieren.

Die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden und darüber geben. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Greift zu - die Kombination ist super!

Außerdem habe ich mir zur Arbeit ein Schnittchen mit Frischkäse geschmiert und dann am Schreibtisch mit Fleur de Sel Ingwer-Hibiskus bestreut.

