

Bunte Partybrötchen



Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salatgurken	1 Viertel
Cocktailtomaten / Kirschtomaten / Cherrytomaten	1 Pkg.
Lachs	1 Pkg.
Zwiebeln	0.3 Stk.
Scharfer Senf	Etwas / nach Bedarf
Hart gekochte Hühnereier	2 Stk.
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weißbrote / Stangenweißbrote	2 Stk.
Käse	200 g
Wurst / Aufschnitt	200 g
Kapern	Etwas / nach Bedarf
Mayonnaise	Etwas / nach Bedarf
Eingelegte Maiskölbchen	Etwas / nach Bedarf
Gewürzgurken / Essiggurkerl / Essiggurken / Cornichons	Etwas / nach Bedarf
Paprikaschoten	1 Stk.
Grüne Oliven	Etwas / nach Bedarf
Margarine / Thea	Etwas / nach Bedarf
Aufstriche	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Weißbrot aufschneiden, mit Lätta bestreichen und mit Wurst, Käse oder verschiedenen Aufstrichen belegen. Mit Gemüse, Eiern und Mayonnaise/Senf garnieren!
Salzen und Pfeffer!

Diese Brote sehen nicht nur toll aus, sie schmecken auch wahnsinnig gut!!

Je nach Geschmack kann man die verschiedensten Brotsorten, Aufstriche, Gemüse, Saucen, etc. verwenden! Hauptsache bunt und es schmeckt!

Hier findest du gleich noch ein paar leckere Aufstrichrezepte:

Ei-Aufstrich Lachs-Aufstrich Schinken-Kren-Aufstrich Thunfisch-Aufstrich Rucola-Aufstrich

Wenn man sich etwas mehr Arbeit antun möchte kann man auch solche Kunstwerke machen:
Essbare Kunstwerke

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-783-Bunte-Partybroetchen.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at