

Brot

Baguette di Mare

1 Baguette
Pfeffer
1 Knoblauchzehe
1/2 Bund Petersilie
1 kleine rote Zwiebel
100 g Schafskäse (1/2 Tag gewässert)
100 g Thunfisch (halbe Dose) im eigenen Saft (nicht in Öl)

Das Baguette mit Olivenöl bestreichen. Mit Pfeffer würzen. Den Thunfisch mit einer Gabel zerteilen und auf das Baguette verteilen. Den Schafskäse mit der Hand darüber krümeln. Dann reichlich Petersilie, den Knoblauch und die fein gehackte Zwiebel darüber streuen. Das Baguette bei 150-160 Grad ca. 15-20 Min. backen.

Bauernbrot

1 große Scheibe frisches Graubrot
Butter
1 kleine Zwiebel
3 schmale Scheiben frischer, durchwachsener Speck
1 kleine Gewürzgurke
Senf

Die Scheibe Brot leicht mit Butter bestreichen. Die Speckscheiben mit einem scharfem Messer einschneiden und dann auf das Brot legen. Den mit Senf bestreichen. Die Zwiebel in Ringe und die Gewürzgurke in Scheiben schneiden. Beides auf dem Speck verteilen.

Bratenbrot

1 Scheibe Brot
Butter oder Margarine
Bratenscheibe von Schwein-, Rind- oder Putenfleisch

Die Scheibe Brot mit etwas Butter oder Margarine bestreichen und mit kaltem Braten von Schwein, Rind oder Putenfleisch belegen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. 1 Ei in der Pfanne braten und auf die belegte Bratenschnitte legen.

Radieschenbrote

2 Scheiben Kürbiskernbrot
100 g körniger Frischkäse
1/2 Bund Radieschen
1/4 Beet Kresse
2 Tassen Mate grün

Die Brote dick mit dem Frischkäse bestreichen und mit den Radieschenscheiben und der Kresse belegen. Die restlichen Radieschen dazu essen.