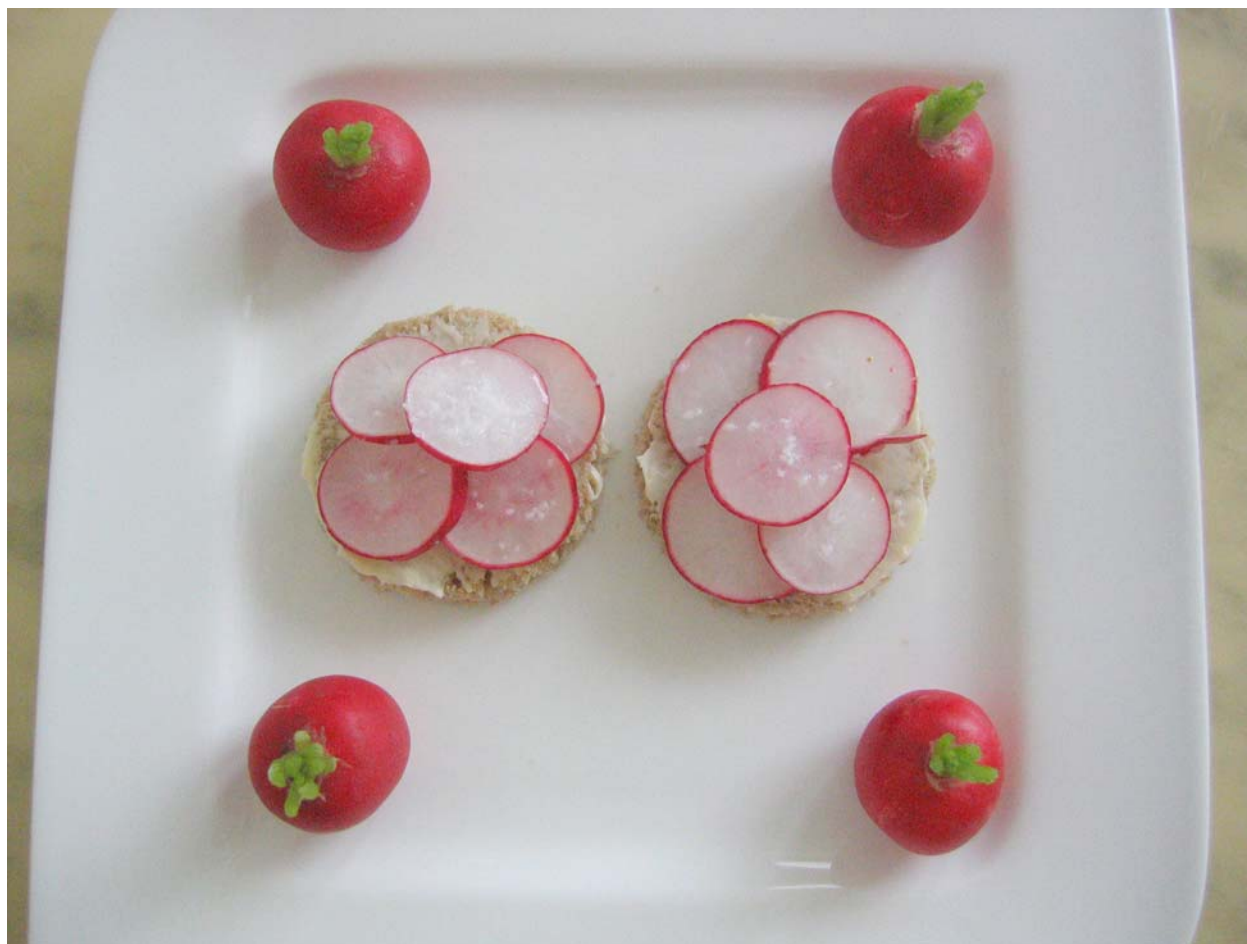


# Roggenbrottaler mit Radieschen-Scheiben



## Zutaten für 8-16 Stück:

4-8 Scheiben Roggenbrot

weiche Butter

8-16 Radieschen

Salz, mittelgrob (ersatzweise normales Salz)

## Besondere Hilfsmittel:

Ausstecher 5cm oder ein entsprechendes schmales Glas

1. Radieschen waschen und in Scheiben schneiden.

Die Scheiben salzen und einige Minuten in einer kleinen Schüssel ziehen lassen. Zwischendurch wenden.

2. Roggenbrot rund ausstechen. Buttern und leicht mit etwas gröberem Salz würzen.

3. Gebutterte Brottaler mit Radieschenscheiben belegen.

## Hinweise:

Zu Bier servieren, nicht zu Wein.

Wenn man keinen Ausstecher zur Hand hat, nimmt man ein schmales Glas.

## Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 10 min, Partygerichte, zum Bier, Roggenbrottaler, vegetarisch, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 18.01.2023