

Gurkensandwiches



Zutaten für 2-3 Personen:

5-6 Toastbrotsscheiben
amerikanische Art

1/2-3/4 einer Salatgurke

Salz

6-8 gehäufte EL Schmand

1 unbehandelte Zitrone oder
Limone

4-5 Blättchen Minze

1 Spritzer Zitrone

1. Gurke schälen, längs
halbieren und Kerne
entfernen. Die Hälften in
Streifen und dann in
Würfelchen schneiden
(„brunoise“).

2. Die Würfelchen salzen,
nicht zu stark, in eine
mittelgroße Schüssel
geben und 3-5 min ziehen
lassen. Auf Küchentüchern
trocknen.

3. Schmand mit Zitronen-
saft und wenig Salz
würzen. Minzblättchen fein
hacken und mit etwas
Zitronenabrieb unter-
heben.

4. Die Gurkenwürfel
vorsichtig untermischen.

5. Toastbrotsscheiben
entrinden, auf der einen
Hälfte Gurkenmischung
aufbringen, mit dem Rest
abdecken. Nach Ge-
schmack halbieren, in
schmale Streifen oder in
Dreiecke teilen. Mit
Minzblättern garnieren.
Die Sandwiches sollten
alsbald verzehrt werden.

Hinweise:

Für Canapés deckt man die
Brote nicht ab, schneidet sie
relativ klein und gibt auf
jedes Canapé einen
ausgelösten gekochten
Flusskrebs oder eine
gekochte Partygarnele.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20
min, Partygerichte, Sandwi-
ches, vegetarisch, internati-
onal

Rezept und Foto: Walter
Stand 28.11.2017