

Roggenbrottaler mit Salatcreme und eingelegten Artischockenherzen



Zutaten für 12 Stück:

4-6 Scheiben Roggenbrot

4-6 EL Salatcreme (leichte Salatmayonnaise)

4-6 eingelegte Artischockenherzen

1. Artischockenherzen abtropfen lassen und in kleinere Stückchen schneiden.

2. Aus Roggenbrot mit einem Ausstecher oder einem Glas nicht zu große runde Scheiben ausstechen. Alternativ Brote entrinden und in Vierecke schneiden. Roggenbrottaler etwas dicker mit Salatcreme bestreichen und die Artischockenstückchen auflegen.

Hinweise:

Das Foto zeigt Artischockenherzen auf Partybrotscheiben gemischt mit Pumpernickeltalern mit Frischkäse und Forellenkaviar.

Pumpernickeltaler gibt es in der Rolle zu kaufen, z.B. unter der Bezeichnung "Party-Vollkornbrot".

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 5 min, Partygerichte, zum Aperitif, Roggenbrottaler, vegetarisch, international

Rezept und Fotos: Walter
Stand 21.01.2021