

Roggenbrottaler mit Obatzn und Radieserl



Zutaten für 6 Personen:

3 Scheiben Roggenbrot oder Mischbrot (alternativ 6 Scheiben von einer Brezenstange)

60-90 g Obatzter

6 Radieschen

besondere Hilfsmittel:

Ausstecher 5 cm oder ein schmales Glas in dieser Größe

1. Radieschen waschen, Strunk bis auf einen kleinen Rest abschneiden und dann halbieren.

2. Roggenbrot oder Mischbrot rund ausstechen - mit einem Ausstecher oder einem schmalen Glas. Käse etwas dicker aufstreichen und mit einem der quer halbierten Radieschen garnieren.

Hinweise:

Der grüne Strunk bleibt nur aus visuellen Überlegungen am Radieschen. Zum leichteren Essen schneidet man ihn ab.

Oder: Man nimmt daran das Radieschen und beißt davon ab. Separat davon vom Brot.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 5 min, Partygerichte, zum Bier, Roggenbrottaler, Käse, vegetarisch, bayerisch, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023