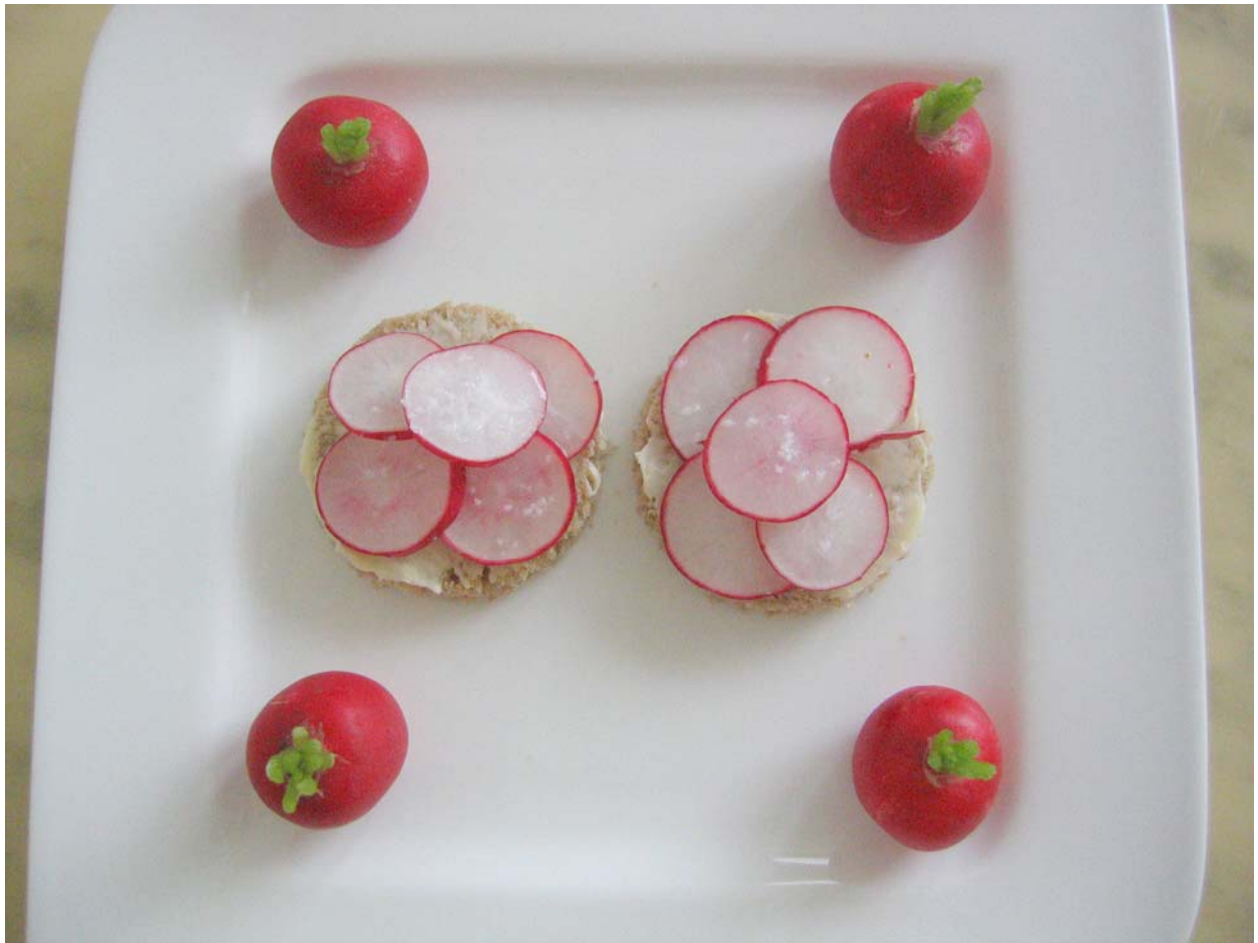


# Roggenbrottaler mit Radieschen-Scheiben



## 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 Aus-  
stecher 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 25.01.2021