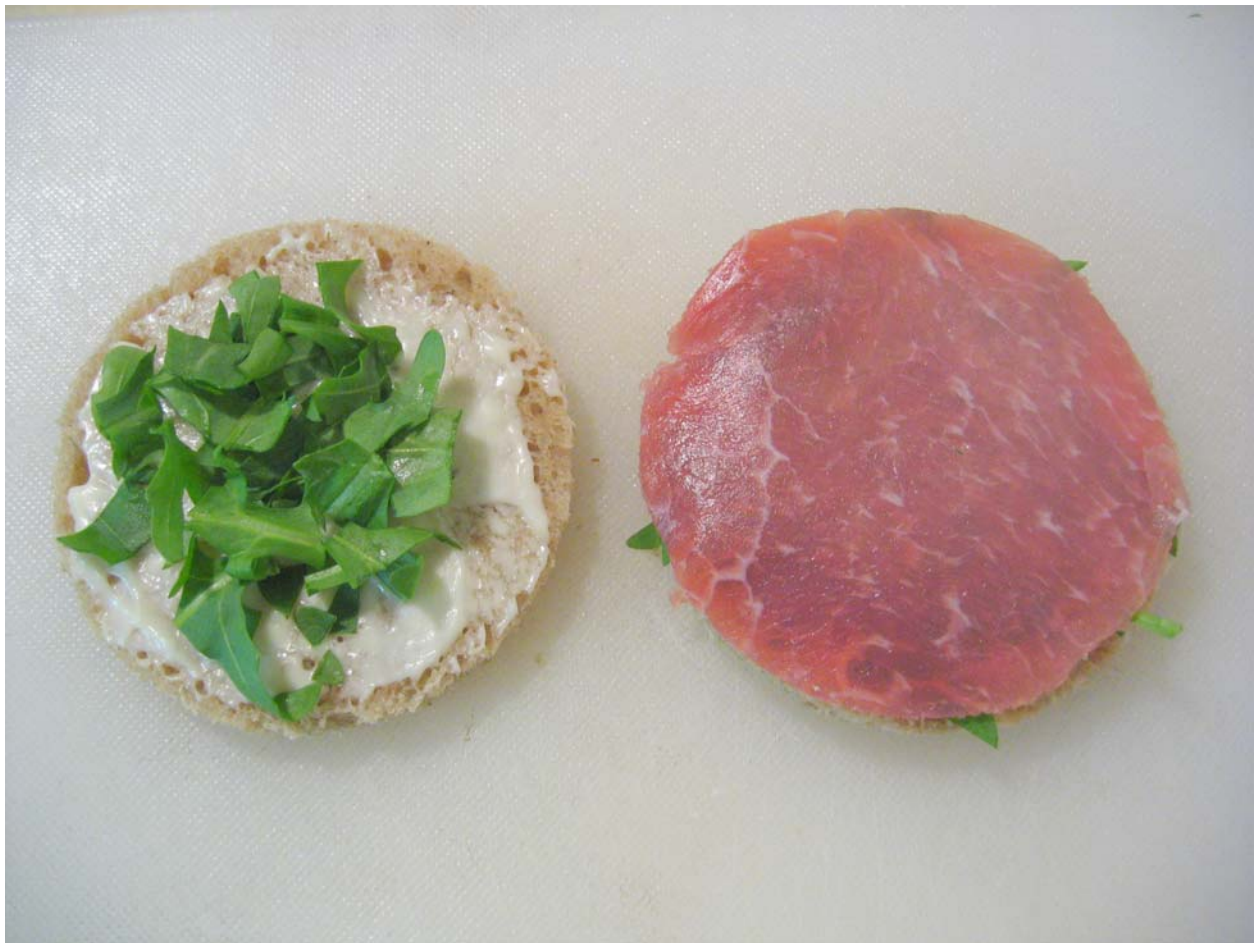


# Roggenbrottaler mit Rucola und Lachsschinken



## Zutaten für vier Stück:

4 Scheiben Roggenbrot oder Mischbrot

Salatmayonnaise

eine Handvoll Rucola-Blätter

1 Tomate (optional)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

4 Scheiben Lachsschinken

1. Rucola waschen und anschließend 30 Minuten wässern. Mit Küchentüchern trocknen und fein hacken.

2. Optional Tomate am Stielansatz über Kreuz einschneiden, überbrühen, Haut abziehen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden.

3. Runde Scheiben aus den Roggenbroten ausstechen, etwa in der Größe der Lachsschinken-Scheiben. (Machen wir mit dem Oberteil eines Shakers). Roggenbrotscheiben mit Salatmayonnaise bestreichen.

4. Rucola darauf streuen. Leicht salzen und pfeffern. Mit je einer Scheibe Lachsschinken belegen. Optional noch mit kleinen Tomatenwürfeln garnieren.

## Hinweise:

Alternativ statt Roggenbrot eignet sich auch Mischbrot.

## Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Partygerichte, Roggenbrottaler, Schinken, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 25.01.2021