

Schwarzwälder Bio-Weiderind Pastrami-Schnitte

Zutaten

4 Scheiben Bauernbrot vom Kasperhof
2 EL kaltgepresstes Rapsöl Kaiser Geflügelhof
1 Knoblauchzehe
2 TL Bio Leindotteröl Kaiser Biohof

Meerrettich-Creme

30 g Mayonnaise
100 g Schmand
1 EL Meerrettich aus dem Glas
etwas Bio-Zitronenabrieb- und saft
1 Prise Salz
1 Prise weißer Pfeffer

Zubereitung

- 1.** Bauernbrotsscheiben mit Rapsöl von einer Seite in einer Antihafpfanne leicht rösten
- 2.** Knoblauchzehe halbieren, mit der Schnittseite das Brot auf der Röstseite damit Abreiben.
- 3.** Brot mit Leindotteröl beträufeln.
- 4.** Zutaten der Meerrettichcreme miteinander verrühren, abschmecken und auf den Bauernbrotsschnitten verteilen.
- 5.** Pastrami locker auflegen, mit Rotweinzwiebelstreifen garnieren und etwas frisch geriebener Meerrettich darüber raspe