

AUFWAND  
**klein**

KOCHDAUER  
**20 Min.**

SAISON  
**Sommer**

HERKUNFT  
**Deutschland**

## MEERRETTICHSCHAUM-HÄPPCHEN



Rezept: [veganchoche.wordpress.com](http://veganchoche.wordpress.com) - Foto: [compactcook.com](http://compactcook.com)

### KURZ VORGESTELLT

Der scharfe Meerrettich ergibt in Form von Meerrettichschaum-Häppchen einen erfrischenden Apéro. Wasabi ist japanischer Meerrettich, er ist etwas schärfer.

### ZUTATEN (4 PERSONEN)

5 Sch	Pumpernickel	2 dl	Meerrettichschaum
1	Salatgurke, mittelgrosse	6 EL	Dill, frisch

### ZUBEREITUNG

1. Meerrettichschaum zubereiten und kalt stellen.
2. Eine Gurke schälen und in feine Scheibchen schneiden.
3. Pumpernickelbrot in Scheiben ausstechen. Auf einer grossen Platte auslegen, die Gurkenscheiben darauf legen und mit dem Meerrettichschaum garnieren. Dies mit 2 kleinen Löffeln oder mit dem Spritzsack.
4. Mit dem Dill garnieren und servieren.

TIPP: Es lohnt sich, den Meerrettichschaum selbst zu machen. Er ist natürlich frischer, und viele gekaufte Produkte sind arg übersüsst. Dafür gibt es bereits Pumpernickel, der fertig in Scheiben gekauft werden kann.