AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	Sommer	Deutschland

MEERRETTICHSCHAUM-HÄPPCHEN



Rezept: veganchoche.wordpress.com - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der scharfe Meerrettich ergibt in Form von Merrettichschaum-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 Meerrettichaum 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.