CARAVANING

BRIAN ON TOUR — DÄNEMARK

Dänisches Smørrebrød á la Brian

In Dänemark findet Brian allerhand Gelegenheiten, Köstlichkeiten aus den tollen, unterwegs gesammelten Zutaten zu zaubern. Zum Beispiel das berühmte Smørrebrød, das sich wunderbar als Snack für zwischendurch eignet. Und wer Brians Originalrezept bereits gemeistert hat, kann seiner Kreativität beim üppigen Brotbelag freien Lauf lassen.

Zutaten — 1 Person

- **2 Scheiben** Graubrot
- **30 g** Salzige Butter
- **20 g** Rullepølse (oder ein anderer Pfeffer-Schinkenaufschnitt)
- **30 g** Erbsen-Möhren-Sahne Aufstrich
- **1/2** rote Zwiebel
- **10 g** Kresse
- **10 g** Meerrettich
- **1 Prise** Pfeffer
- **1** Spitzpaprika

Zubereitung

1. Das Graubrot großzügig mit salziger Butter bestreichen.
2. Die Brote mit Rullepølse oder einem ähnlichen, pfeffrigen Schinkenaufschnitt belegen.
3. Den sahnigen Aufstrich mit Erbsen und Möhren (Rezept s. unten) oder einen ähnlichen cremigen Aufstrich, darauf verteilen.
4. Frische Radieschen in feine Scheiben schneiden und die Brote damit belegen.
5. Erst die rote Zwiebel in Ringe schneiden, dann die Kresse frisch abtrennen und beides auf den Broten verteilen.
6. Etwas frischen Meerrettich abreiben und über den Belag streuen.
7. Die gelbe Spitzpaprika in Scheiben schneiden und die Scheiben dekorativ auf dem Brot anrichten.

Das Rezept zum Erbsen-Möhren-Sahne Aufstrich gibt es auf der nächsten Seite

Velbekomme!

(Guten Appetit!)

CARAVANING

Für den Aufstrich:
400 g Frischkäse (Doppelrahm)
8 EL Sahne
2 Möhren
150 g Erbsen
5 g Dill (nach belieben)
1/2 TL Salz
Prise Pfeffer

Zubereitung

1. Den Frischkäse und die Sahne in eine Schüssel geben und vermengen.
2. Die Möhren fein hacken, mit den Erbsen zur Mischung dazugeben und alles gut vermengen.
3. Nach Belieben Dill dazu streuen und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Aufstrich im Kühlschrank aufbewahren und über die nächsten 4 Tage genießen.

Velbekomme!

(Guten Appetit!)