Belegte Brötchen



Zutaten für 4 Personen

16 Scheiben Brot

16 gekochte Eier

Krenaufstrich

Dille & Sprossen

Anleitung

Du möchtest ein pikantes Sektfrühstück genießen und dir fehlt die Inspiration? Warum nicht einfach ein klassisches Frühstück mit belegten Brötchen zubereiten? Wir finden diese beiden belegten Brötchen harmonieren hervorragend mit einem Glas Henkell Blanc de Blancs Sekt!

Eier-Brot:

Die Scheibe Brot mit Butter bestreichen und mit gekochten Eierscheiben dicht belegen. Gurke waschen, hauchdünn längs schneiden und ebenfalls aufs Brot verteilen. Nur noch mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit Dill garnieren.

Lachs-Brot

Zitrone heiß waschen, halbieren und in Spalten schneiden. Dill waschen, trocken schütteln und die Spitzen fein abzupfen. Brote mit Krenaufstrich bestreichen und mit jeweils einer Scheibe geräuchertem Lachs belegen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, mit Dill, Zwiebel und Kresse garnieren und servieren.

Der elegante Henkell Blanc de Blancs macht neben den köstlichen Brötchen eine tolle Figur und sorgt für fruchtig-prickelnden Sektgenuss!