

Gurkensandwich mit Ziegenfrischkäse

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Gesamtzeit: 15 Min.

Zutaten für 4 Personen

Salatgurke | 1/2

Land- oder Bauernbrot | 8 Scheiben

Ziegenfrischkäse | 200 g

Kresse | 1 Schälchen

Salz, Pfeffer aus der Mühle |



Anleitung

Salatgurke waschen, trockentupfen und in feine Scheiben schneiden.

Bauernbrot mit dem Ziegenfrischkäse bestreichen, mit Kresse bestreuen, Gurkenscheiben belegen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Brot halbieren und zusammenklappen.

Tipps

Je nach Geschmack schmeckt statt Ziegenfrischkäse auch zum Beispiel Kräuterfrischkäse, Paprikafrischkäse oder Hüttenkäse.

Regionale Hinweise

Ob Käsebrötchen, Käsestulle oder Käsesandwich - es gibt wohl keinen traditionellen Snack, der gleichzeitig so im Trend ist. In den regionalen Hofkäsereien findet man viele verschiedene Käsesorten zum Belegen, von fruchtig über pikant bis scharf. Hier kommt das klassische Käsebrötchen als frische Variante mit cremigem Ziegenfrischkäse, deftigem Bauernbrot und knackigen Gurken daher.

Gutes Gelingen!

