



Schnittchenplatte



Schnittchenplatte

Zutaten

Für 4 Personen

1 Laib	rustikales Mischbrot oder Sauer- teigbrot
ca. 80 g	Butter, zimmerwarm
250 g	Sülze (Schweins- kopfsülze oder Press- sack), in dünnen Scheiben
2	Eier
2 EL	eingelegte Senfsaat
1 Beet	Gartenkresse
200 g	Emmentaler oder Bergkäse
1	feste Birne
1 Bund	Schnittlauch

Zubereitung

1. Brot schneiden

Den Laib in dünne Scheiben schneiden – lieber etwas dünner als zu dick.

2. Eier kochen

Zwei Eier ca. 8 Minuten kochen, abschrecken, pellen und längs halbieren.

3. Brotscheiben bestreichen

Scheiben mit Butter bestreichen.

4. Belegen

Variante 1: Die Sülzescheiben auf das Butterbrot legen, sodass das Brot fast vollständig bedeckt ist. Danach mit einer Eihälfte und etwas Senfsaat verfeinern. Zum Schluss die Kresse mit der Schere direkt darüber abschneiden und das Brot leicht pfeffern.

Variante 2: Den Käse in Streifen schneiden und leicht überlappend auf die Brotscheibe auflegen. Die Birne ungeschält vierteln, entkernen und in hauchdünne Spalten hobeln – am besten erst kurz vor dem Anrichten, sonst wird sie braun. Fächerartig auf den Käse legen, Schnittlauch in fingerlange Stücke schneiden, darüberstreuen und leicht pfeffern.