

Roggenbrottaler mit Käse und Banane



Zutaten für 6-8 Stück:

einige Scheiben Roggenbrot,
alternativ Mischbrot

Butter

Emmentaler

Bananenscheiben

Salz, Pfeffer aus der Mühle

besondere Hilfsmittel:

runder Ausstecher (5 cm) oder
ein Glas in dieser Größe

1. Roggenbrot rund
ausstechen, buttern und mit
rund ausgestochenen
Käse belegen.

2. Bananenscheiben
auflegen und mit Salz und
Pfeffer aus der Mühle
würzen.

Hinweise:

Die Reste der Bortscheiben
teilt man in kleine Stücke und
verarbeitet sie zu Mini-
Croûtons.

Für den Hausgebrauch
nimmt man Kastenbrot,
viertelt es und schneidet die
Käsescheiben in Rechtecke,
damit kein Verschnitt bleibt.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 5
min, Canapés, vegetarisch,
international

Rezept und Foto: Walter
Stand 16.08.2023