



Sakuska Schnitten mit Hering

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

| | | | |
|------------|------------------------------------|----------|-------------------------|
| 1 | dunkles Brot (Roggen oder Dinkel) | 1/2 Bund | frischer Dill |
| 1 kl. Glas | Senfgurken | 500 g | ingelegtes Heringsfilet |
| 1 Stück | mittelgroße rote Zwiebel | 50 g | Süßrahmbutter |
| | Pfeffer grob o. fein nach Belieben | | |

Zubereitung

Zubereitung

1. Brot in handflächengroße Stücke schneiden. Im Toaster, Ofen oder Pfanne leicht rösten.
2. Abkühlen lassen, mit Süßrahmbutter beschmieren.
3. Heringsfilet portionieren und auf das gebutterte Brot setzen.
4. Senfgurken und Zwiebel in feine Scheiben schneiden und ebenfalls auf das Brot legen.
5. Mit frischem Dill und grobem Pfeffer garnieren.