

Kartoffelsalat-Schnitten



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 400 g Kartoffelsalat mit Crème fraîche
- 2 Essiggurken
- 1 Zwiebel
- 1 hart gekochtes Ei
- 1 EL Senf
- 1 TL Paprikapulver
- ¼ Salatgurke
- ½ Paprika
- 4 Baguettebrötchen
- 6 Scheiben Emmentaler
- 6 Scheiben Kochhinterschinken
- Schnittlauch/Petersilie (optional)

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebel schälen und zusammen mit den Essiggurken und gekochtem Ei fein würfeln, um den Kartoffelsalat damit zu verfeinern. Anschließend mit Senf und Paprikapulver abschmecken.
2. Die Salatgurke in dünne Scheiben und die Paprika in Stifte schneiden
3. Die Baguettebrötchen in Scheiben aufschneiden und mit dem Kartoffelsalat bestreichen. Danach Käse- und Schinkenscheiben halbieren und als Röllchen oder

Fächer auf den Schnittchen platzieren – mit Gurkenscheiben, Paprikastreifen und frischen Kräutern nach Belieben dekorieren.