



Smørrebrød mit Hering und Apfel

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	1 St.
Schnittlauch, frisch	10 g
Äpfel, rot	1 St.
Roggenbrot	8 Scheiben
Remoulade	4 EL
Heringsfilet	400 g

Zubereitung

1. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Ringe schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Apfel waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Roggenbrot mit Remoulade bestreichen. Nach Belieben mit Heringsfilet, Zwiebeln und Apfel belegen. Mit Schnittlauch garnieren und Smørrebrød mit Hering und Apfel servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Das Smørrebrød kommt aus der dänischen Küche und ist ein reich belegtes Brot. Dem Belag sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	560 kcal
Kohlenhydrate	69 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	18 g