

Schwarzbrot mit Picandou Brotaufstrich und Shrimps

Informations

Personen : 4



Zutaten

- 80 g Picandou® Brotaufstrich
- 8 Scheiben Schwarzbrot
- 300 g eingelegte und essfertige Shrimps
- 4 EL Crème Fraîche
- 2 EL Honig
- 1 Zitrone
- Chilli Flocken
- Grüne Peperoni
- Schnittlauch
- Oregano

Zubereitungsschritte



1. Die eine Hälfte der Zitrone auspressen.
2. Die grünen Peperoni fein schneiden und mit dem Picandou® Brotaufstrich, Crème Fraîche, Honig und den Chilliflocken vermengen.
3. Dann das Schwarzbrot damit bestreichen.
4. Mit Shrimps belegen und mit Schnittlauch und dem Oregano garnieren.

? **Tipp:** Die restliche Zitrone kann beim Servieren mit dazu gelegt werden.