

# Nordic Tapas mit Pastrami oder Käse

## Zutaten für 4 Schnittchen mit Pastrami:

- 2 Tigerbrötchen
- Butter
- 4 Scheiben Pastrami
- alternativ: Rinderbraten
- einige Blätter Romana-Salat
- bunte Sprossen
- scharfer Ketchup
- alternativ: BBQ-Soße
- 2 Gewürzgurken

Tigerbrötchen aufschneiden und anschließend jeweils längs halbieren. Alle Innenseiten mit Butter bestreichen. Die unteren Hälften nach Belieben mit gewaschenem Salat, Sprossen und Pastrami belegen. Das Fleisch mit dem scharfen Ketchup bestreichen. Die Gewürzgurken in schmale Scheiben schneiden und darauf legen. Die oberen Hälften auflegen und leicht zusammendrücken.

## Zutaten für 4 Schnittchen mit Käse:

- 2 Tigerbrötchen
- Mango-Papaya-Creme
- 4 Scheiben Tilsiter
- etwas Feldsalat
- 1 Apfel oder Birne
- etwas Mango-Chutney
- Schnittlauch oder Petersilie

Tigerbrötchen aufschneiden und anschließend jeweils längs halbieren. Die unteren Seiten mit Mango-Papaya-Creme bestreichen. Nach Belieben mit gewaschenem Feldsalat und Tilsiter belegen. Apfel oder Birne in feine Scheiben schneiden und auf den Käse legen. Zum Schluss mit Mango-Chutney bestreichen und mit Petersilie oder Schnittlauch belegen. Die oberen Hälften auflegen und leicht zusammendrücken.

Sendung/Quelle: Brot & Stulle

Sendetermin: 01.10.2023

Koch/Köchin: Svea Andersson

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)