

**TIPP:** Rollen Sie den Schwarzwälder Schinken vor dem Belegen für eine besonders ansprechende Optik.



## Mehrkornkrüstchen mit Schwarzwälder Schinken und Gewürzgurke

Für 10 Sandwiches:  
.....

**10 Mehrkornkrüstchen, Art. 5211**

**120 g Frischkäse**

**60 g Joghurt, natur**

**1 EL süßer Senf**

**20 g Schnittlauchröllchen**

**250 g Schwarzwälder Schinken**

**5 Gewürzgurken, in Streifen**

**20 Scheiben Gurke**

**10 Blätter Lollo Bianco**

**Etwas Pfeffer und Salz**  
.....

- ❶ Brötchen aufbacken, abkühlen lassen und mit einem Sägemesser halbieren.
- ❷ Aus Frischkäse, Joghurt, Senf, Salz, Pfeffer sowie etwas Gurkenwasser einen Aufstrich herstellen.
- ❸ Die Brötchenhälften beidseitig mit der Frischkäsecreme bestreichen, dann die Unterseiten mit Salat, Gurke, Schwarzwälder Schinken und Essiggurke belegen, dann die Deckel aufsetzen.