

Pumpernickel-Sandwiches

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Für ca. 12 Stück

Zutaten

Zutaten für die Pumpernickel mit Zitronen-Walnuss-Frischkäse und geräuchertem Lachs:

- 12 runde Party-Pumpernickel
- 150 g Frischkäse
- 500 g Joghurt
- Schale von einer Bio-Zitrone
- 3 Stängel Petersilie
- 40 g Seeberger Walnusskerne
- 100 g Räucherlachs
- Salz und Pfeffer



Zutaten für die Pumpernickel mit Kürbiskernaufstrich und Schwarzwälder Schinken:

- 18 runde Party-Pumpernickel
- 150 g Schwarzwälder Schinken
- 200 g Quark
- 100 g Seeberger Kürbiskerne, schalenlos
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Kürbiskernöl
- Salz und Pfeffer

Sonstiges: Holzspieße

Zubereitung

Für den Zitronen-Walnuss-Frischkäse die Walnusskerne sehr fein hacken. Mit dem Frischkäse und dem Joghurt glattrühren. Die Bio-Zitrone heiß waschen und die Schale in den Frischkäse reiben. Die Petersilie fein hacken und unterheben. Mit Salz, Pfeffer und evtl.

einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. 6 Pumpernickelscheiben mit dem Frischkäse bestreichen. Jeweils etwas aufgerollten Lachs darauflegen und eine zweite Scheibe Pumpernickel auflegen. Darauf nochmals einen Klecks Frischkäse-Creme geben und ein paar gehackte Walnusskerne darüber streuen. Mit kleinen Holzspießen fixieren.

Für den Kürbiskernaufstrich den Quark mit den Kürbiskernen, der Knoblauchzehe und dem Kürbiskernöl in einen Mixer geben und zu einer glatten Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. 12 Pumpernickelscheiben mit dem Kürbiskernaufstrich bestreichen. Davon 6 Stück mit je einer Scheibe Schinken belegen. Darauf je eine Scheibe Pumpernickel ohne Aufstrich legen, nochmals eine Scheibe Schinken darauf geben und zum Schluss das zweite Pumpernickel mit dem Kürbiskernaufstrich darauf legen. Mit Holzspießen feststecken.