

# Graubrot-Käse-Schnittchen.

 **15 Min.**  **25 Min.**  **leicht**  
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

## Zutaten für: Portion(en) Zubereitung:

Zwiebel(n)  
ml Gewürzgurkenwasser  
EL Zucker  
g Gewürzgurken  
EL Zitronensaft, frisch  
gepresst  
EL Dill (frisch oder TK)  
Salz & Pfeffer  
Scheiben Graubrot  
rote Zwiebel(n)  
EL Olivenöl (z.B. Mitakos)  
Scheiben Tilsiter (z.B.  
Lindenhof)  
Blatt grüner Salat

- 1** Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln.
- 2** Zusammen mit dem Gurkensud und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. Der Sud ist bereits lecker gewürzt, da braucht es nicht mehr viel.
- 3** Währenddessen kannst du schon mal die Gurken in sehr feine Würfel schneiden, die landen jetzt im Topf. Alles weitere 10 Min. kochen lassen, sodass der Sud reduziert. Dabei immer mal umrühren.
- 4** Danach verfeinerst du den Geschmack mit Zitronensaft, Dill, Salz und Pfeffer und füllst dein Relish zum Abkühlen in ein Einmachglas oder eine Schüssel.
- 5** Während das Relish abkühlt, kümmerst du dich um deine Schnittchen: Halbiere die Graubrot-Scheiben. Auch die roten Zwiebeln müsstest du nun schälen und in feine Ringe schneiden.
- 6** Olivenöl in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen und darin kannst du jetzt die Brotscheiben von beiden Seiten leicht braun anrösten.
- 7** Wenn das Relish abgekühlt ist, stehen alle Zutaten bereit und du kannst anfangen, deine Schnittchen-Türme zu bauen. So startest du für Nummer 1: Eine halbe Scheibe Röstbrot bestreichst du mit Gurken-Relish. Darauf legst du ein Salatblatt, zwei Scheiben Käse, rote Zwiebelringe und noch ein Salatblatt. Dann bestreichst du eine andere Brothälfte mit dem leckeren Gurken-Relish und bedeckst deine Stulle damit. Genauso machst du es mit den weiteren Zutaten.