



## Smørrebrød mit Salami, Schinken und Pilzen

### Zubereitung

1. Die Brotscheiben mit Butter bestreichen und abwechselnd mit Salami und Schinken belegen.
2. Die Pilze achteln, die Zwiebeln klein hacken. Zwiebeln und Pilze in der Pfanne anbraten und dann auf die Brotscheiben geben.
3. Die Gewürzgurke in Scheiben schneiden und auf die Pilze legen.
4. Die Brote mit Mayonnaise und klein geschnittenem Schnittlauch garnieren.



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen



### Zutaten

- 2 Scheiben Bio Vollwert-Brot von Mestemacher
- Butter nach Bedarf
- 8 Scheiben Salami
- 8 Scheiben Schinken
- 250 g Champignons
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Gewürzgurke
- 50 g Mayonnaise
- 1/2 Bund Schnittlauch