



## Smørrebrød mit zweierlei Käse, Radieschen und Trauben

### Zubereitung

1. Die Brotscheiben mit Butter bestreichen und mit dem Edamer belegen. Den Camembert und die Radieschen in Scheiben schneiden und abwechselnd auf den Käse legen.
2. Die Trauben halbieren, die Walnüsse klein hacken und das Käsebrot damit garnieren.
3. Zum Abschluss etwas Kresse über das Smørrebrød streuen.



### Zutaten

- 2 Scheiben Bio Vollwert-Brot von Mestemacher
- Butter nach Bedarf
- 6 Scheiben Edamer
- 1 Stück Camembert
- 4 Radieschen
- 1 Handvoll Weintrauben
- 1 Handvoll Walnüsse
- Kresse zum Garnieren



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen