



## Smørrebrød mit Kassler

### Zubereitung

1. Die Remoulade mit dem Curry verrühren und die Hälfte auf den Brotscheiben verteilen.
2. Den Salat waschen, trocken tupfen und auf die Brote legen.
3. Paprika und Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe, die geschälte Ananas in Stücke schneiden.
4. Nacheinander den Kassler, Paprika, Frühlingszwiebel und Ananas übereinanderschichten. Die restliche Remoulade darüber verteilen und mit der Kresse garnieren.



### Zutaten

- 2 Scheiben Bio Vollwert-Brot von Mestemacher
- 1 kleiner Salatkopf
- 6 Scheiben Kassler
- 1 rote Paprika
- 1 rote Frühlingszwiebel
- 1/2 frische Ananas oder eine kleine Dose Ananas
- 100 ml Remoulade
- 2 TL Curry
- 1 Handvoll Kresse



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen