

# Sherry Happen auf Kartoffelbrot

## mit Crème fraîche und Lollo Bionada

### Rezept für 10 Personen

#### Zutaten:

- 1 Stck. Kartoffelbrot, ca. 1kg
- 300 gr. Crème Fraîche
- 1 Kopf Lollo Bionda
- 1 Packung Gartenkresse
- 1 kg Sherry Happen



#### Zubereitung:

Das Kartoffelbrot in fingerdicke Scheiben schneiden, ca.80-100gr. pro Scheibe und wer möchte, kann die Brotscheiben entweder noch toasten oder in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten, ist aber kein Muss.

Die Crème Fraîche mit etwas Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken, optional kann man noch etwas kleingeschnittenen Schnittlauch dazugeben.

Die Salatblätter vorsichtig vom Strunk befreien und in kaltem Wasser waschen, danach entweder behutsam schleudern oder auf einem Tuch abtropfen lassen.

Die Sherry Happen auf einem Sieb abtropfen lassen und die schönsten Zwiebeln als Deko aufbewahren. Die Gartenkresse nur mit einer Schere abschneiden.

Die Crème Fraîche auf die Brotscheibe schmieren, dann den Salat drauflegen und die Sherry Happen großzügig verteilen, die roten Zwiebeln dekorativ auf die Fischstücke legen. Zum Schluss nur noch die Gartenkresse darüber streuen.