

# Smörebröd mit Roastbeef und Fenchel

---

Gesamtzeit: 20 min.

Portionen: 2



## Zutaten:

4 Scheiben Bauernbrot  
Butter zum Bestreichen der Brote  
200 g Fenchelknolle  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
nach Belieben 1 Bio-Zitrone  
4 Stiele Kerbel  
einige Blättchen Koriander und Minze  
½ TL Senf  
2 EL Mayonnaise  
50 g Salatgurke  
50 g Gewürzgurken  
4 Salatblätter (z.B. Römersalat)  
150 g Roastbeef  
1 EL Röstzwiebeln

## Anweisungen:

Brotscheiben auf einer Seite mit Butter bestreichen und in einer Pfanne langsam auf der gebutterten Seite rösten. Herausnehmen.

Fenchel putzen und grob hobeln.

In einer Schüssel mit 1 guten Prise Salz, etwas Pfeffer, 1 Prise Zucker und nach Belieben mit etwas Zitronenabrieb und -saft verkneten, sodass der Fenchel weich wird und sich etwas Wasser bildet. Beiseitestellen.

Kerbelblättchen von den Stielen zupfen, grob hacken. Koriander und Minze grob hacken.

Senf, Mayonnaise, Koriander, Minze und Hälfte des Kerbels mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gurke und Gewürzgurke fein würfeln, unter den Fenchel mischen.

Salatblätter waschen und trocken schütteln.

Auf die nicht geröstete Seite der Brote etwas von der Kerbelmayonnaise geben, Salatblätter darauflegen.

Fenchelsalat auf die Salatblätter geben, mit Roastbeef belegen.