

## Sardellenbutter auf Nussbrot mit Brunnenkresse und Radieschen



© Foto: Nikolas Kerl

**Zubereitungsdauer ca. 10 min. + 30 min.  
Kühlung / Für 4 Personen als Apéro oder  
kleine Brotzeit**

**ZUTATEN:**

1 Roggensauerteig Nussbrot vom John Baker  
200g ungesalzene Sauerrahmbutter  
50 - 70g gesalzene und in Öl  
eingelegte Sardellenfilets  
ein Zweig Thymian  
zwei Hand voll Brunnenkresse vom Markt  
ein Bund Radieschen  
Essig & Öl  
etwas frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle

**WAS ICH SONST NOCH BRAUCHE:**

---

---

---

**ZUBEREITUNG:**

Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Sardellenfilets abtropfen und mit dem Messer in sehr kleine Stücke hacken. Die Thymianblättchen vom Stängel zupfen und zur Butter hinzugeben. Mit einer Gabel die Butter und alle Zutaten vermengen, bis alles gut vermengt ist. Mit etwas weissem, frisch gemahlenem Pfeffer nachwürzen und für mind. 30 Minuten im Kühlschrank erstarren lassen.

In der Zwischenzeit die Brunnenkresse und die Radieschen rüsten. Aus Essig und Öl eine Vinaigrette zubereiten und das Nussbrot aufschneiden.

Nun die Brunnenkresse anmachen und zusammen mit den Radieschen anrichten. Sardellenbutter in einem Gefäss dazustellen.

**MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !**