

# Pastrami-Snack

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/aria-groess-pastrami-snack/](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/aria-groess-pastrami-snack/)

## Zutaten für 4 Personen:

### Für die Papadams:

- 100 g Teigfladen (Papadam)
- Olivenöl zum Ausbacken

### Zubereitung:

**Die Papadams** in heißes Öl legen, kross ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und in kleinere Stücke brechen.

### Für den Sauerrahm:

- 100 g Sauerrahm
- 1 Zitrone
- Zucker
- Salz
- Kurkuma
- 1-2 Stangen Sellerie

### Zubereitung:

**Den Sauerrahm** mit Zitrone, Zucker, Salz und Kurkuma abschmecken. Den Sellerie putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.

### Für den Pastrami:

- 200 g Pastrami
- 100 g Korianderkresse

### Zubereitung & Anrichten:

**Den Pastrami** ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Den Sauerrahm auf die Papadamstücke verteilen, Selleriescheiben und Pastramischeiben darauf.

Das Ganze mit Korianderkresse garnieren und etwas Zitronenabrieb darüber geben.

Rezept: Maria Groß

Quelle: ZDF - Kerners Köche vom 27.1.2018