

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Januar 2023 ▪  
15 Jahre Küchenschlacht ▪ „Heimatküche“ ▪ Zusatzgericht von Nelson Müller



### Halve Hahn

Zutaten für zwei Personen

**Für den Halve Hahn:**  
2 Roggenbrötchen  
8 Scheiben mittelalter Gouda  
4 Cornichons  
Butter, zum Bestreichen  
Senf, zum Garnieren  
Paprikapulver, zum Bestreuen  
Krause Petersilie, zum Garnieren

Das Brötchen halbieren und die Hälften mit Butter bestreichen. Auf jede Hälfte zwei Käsescheiben legen. Mit Paprikapulver bestreuen. Cornichons einschneiden und auffächern. Auf die Brötchenhälften legen. Mit Senf und Petersilie ausgarnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.