



## Kalter Schweinsbraten mit kräftig gewürztem Sauerrahm

Kalter Schweinsbraten mit würzigem Sauerrahm

Gut wenn von einem Braten ein Stück übrigbleibt. Reste von kräftigen Schmorbraten geben zum Beispiel leckere Füllungen für Ravioli, Reste von hellen Braten wie vom Schweinsnierstück eignen sich dagegen eher für eine Vorspeise oder ein Vesperplättchen. Kalt und fein aufgeschnitten mit einer gut gewürzten Sauce aus Quark oder Sauerrahm (Crème fraîche) angerichtet schmeckt der Schweinsbraten besonders gut.

Basilikum-Pesto, Sardellen und wenig Knoblauch mit Sauerrahm zu vermengen ist vielleicht etwas ungewohnt, doch wird die Sauce dabei recht kräftig und wirkt trotzdem sehr frisch.

### Zutaten (2 Vorspeisen)

120g kalter Schweinsnierbraten  
100g Sauerrahm  
1El Pesto al Basilico (ohne Käse)  
6 Sardellenfilets  
1 kleine Knoblauchzehe  
ev. etwas Salz und Pfeffer

Sardellenfilets fein hacken, zusammen mit dem Pesto al Basilico und mit dem Sauerrahm vermischen. Knoblauch vorsichtig dosiert dazupressen, denn der Knoblauchgeschmack ist schnell zu dominant (Probieren!).

Bei diesen kräftigen Zutaten ist es meist nicht nötig, die Sauce mit Salz und Pfeffer abzuschmecken.

