



Pressack Jause

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Hauchdünn geschnitten, herzhaft mariniert mit knusprigem Bauernbrot

Zutaten

- 200 g weißer Presssack, hauchdünn auf der Aufschnittmaschine geschnitten
- 200 g roter Presssack, hauchdünn auf der Aufschnittmaschine geschnitten
- 2 weiße Zwiebeln in hauchdünnen Ringen
- 1/2 Bund Petersilie, gehackt
- 4 El Weißweinessig
- 1 El Wasser
- 6 El Sonnenblumenöl
- Salz, etwas Zucker, Pfeffer aus der Mühle
- 8 Scheiben Bauernbrot

Zubereitungsart

Schritt1

Die Press Sackscheiben auf 4 großen, flachen Tellern abwechselnd, staffelförmig auslegen und mit den Zwiebelringen belegen.

Schritt2

Essig, Wasser, Salz, Zucker und Pfeffer verrühren, das Sonnenblumenöl und die Petersilie dazu geben.

Schritt3

Gleichmäßig auf den Tellern verteilen, etwas durchziehen lassen, mit knusprigem Bauernbrot servieren.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** schneller

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pressack-jause/>