

# Pastrami-Snack

**Für 4 Personen**

**Für die Papadams:**

100 g Teigfladen (Papadam) Olivenöl

**Für den Sauerrahm:**

100 g Sauerrahm

1 Zitrone

Zucker

Salz

Kurkuma

1-2 Stangen Sellerie

**Für den Pastrami:**

200 g Pastrami

100 g Korianderkresse

**Für die Papadams:**

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

**Für den Sauerrahm:**

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

**Für den Pastrami:**

Den Pastrami ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Nun den Sauerrahm auf die Papadamstücke verteilen, die Selleriescheiben drüberstreuen und die Pastramischeiben darauf legen. Das Ganze mit Korianderkresse garnieren und etwas Zitronenabrieb darüber geben.

Maria Groß am 27. Januar 2018