

Dreierlei Schnittchen mit Edamame, Radieschen und Kumquats

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Besonderes Zubehör
Grillpfanne

Leuchtende Augen und zuckende Finger sind das Ergebnis, wenn du dieses knusprige Trio auftischst. Noch bevor du 'Guten Appetit' von dir geben kannst, sind die Schnittchen bereits auf dem Weg, in den Mündern deiner Freunde zu verschwinden.

- 1 -

Brotscheiben mit Olivenöl einstreichen und in einer heißen Grillpfanne ca. 2 Minuten rösten. Für jeden Belag die gleiche Menge Brotscheiben einplanen.

- 2 -

Für die Edamame-Schnittchen Petersilie fein hacken. Zitronenschale abreiben und beides mit Olivenöl vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

- 3 -

Edamame schälen und in köchelndem Wasser ca. 5 Minuten garen. Abseihen, in kaltem Wasser abschrecken und beiseitestellen.

- 4 -

Feta zerbröseln. Knoblauch schälen, halbieren und Brotscheiben damit einreiben. Feta auf Brot streuen. Edamame darauf verteilen und mit Petersilien-Zitronen-Öl beträufeln.

- 5 -

Für die Radieschen-Schnittchen Wildkräutersalat waschen. Radieschen in dünne Scheiben schneiden. Brotscheiben mit Ziegenfrischkäse bestreichen und mit

Zutaten für 2 Portionen

6 Scheiben rustikales Bauernbrot
3 Esslöffel Olivenöl

Für die Edamame-Schnittchen

1 Esslöffel Olivenöl
100 g Feta
200 g Edamame
1 Zitrone
1/2 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

Für die Radieschen-Schnittchen

2 Radieschen
120 g Ziegenfrischkäse
1 Handvoll Wildkräutersalat
Luzernen-, Radieschen- oder Brokkolisprossen nach Belieben
Salz, Pfeffer

Für die Kumquat-Schnittchen

4 Esslöffel Frischkäse
4 Kumquats
2 Esslöffel gehackte Pistazien
2 Esslöffel Honig
Salz, Pfeffer

Dreierlei Schnittchen mit Edamame, Radieschen und Kumquats

Wildkräutersalat und Radieschen belegen. Sprossen darüber verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 6 -

Für die Kumquat-Schnitten Brotscheiben mit Frischkäse bestreichen. Kumquats in dünne Scheiben schneiden und Brote belegen. Mit Honig und Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.