



Frischkäsegräber mit Eiweißbrot

Zubereitung

1. Den Frischkäse aufschlagen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.
2. Die Zwiebel und drei Scheiben Eiweißbrot würfeln. Den Schinkenspeck in einer Pfanne auslassen und die Brot- und Zwiebelwürfel dazugeben. Alles unter Rühren für drei Minuten anbraten.
3. Aus jeweils einer halben Scheibe Eiweißbrot Grabsteine formen und diese im Toaster kurz anrösten. Etwas Frischkäse in einen Spritzbeutel mit feiner Spritztülle geben und den Schriftzug R.I.P. auf die Brotscheiben schreiben.
4. Den Frischkäse auf kleine Schälchen verteilen. Den Brotcrunch darüber streuen, den Grabstein seitlich in den Frischkäse drücken. Mit einzelnen Basilikumblättern verzieren.



Zutaten

- 1 Packung Eiweißbrot von Mestemacher
- 125 g gewürfelter Schinkenspeck
- 1 Zwiebel
- 250 g Frischkäse
- 1 TL Paprikapulver
- Salz, Pfeffer nach Geschmack
- Kleine Basilikumblätter zum Garnieren



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen