



Brotwürfel mit Möhren-Radieschen-Frischkäse

Zubereitung

1. Eine Möhre fein raspeln und die Radieschen in feine Stücke würfeln. Den Frischkäse aufschlagen und das Gemüse unterrühren. Den Brotaufstrich mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kresse zupfen und vorsichtig unterheben.
2. Die Brotscheiben in vier Stücke schneiden. Jeweils eine Scheibe mit Frischkäse bestreichen. Eine zweite Scheibe darüberlegen.
3. Mit einem Sparschäler aus der zweiten Möhre dünne Streifen schneiden und diese um die Brotwürfel wickeln.



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen



Zutaten

- | | |
|-------|--|
| 8 | Scheiben Veggie-Vollkorn
Brot von Mestemacher |
| 250 g | körniger Frischkäse |
| 2 | Möhren |
| 4 | Radieschen |
| 1/2 | Beet Kresse |
| 1 TL | Curry |
| | Salz und Pfeffer
nach Geschmack |