



Müsli-Brot mit Kräuterquark, Mozzarella und Radieschen

Zubereitung

1. Den Quark mit der Milch cremig rühren. Die Zwiebel fein hacken und zusammen mit den Kräutern unter den Quark rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Mozzarella-Kugeln und Radieschen in Streifen schneiden.
3. Die Brotscheiben vierteln, mit Kräuterquark bestreichen und abwechselnd mit Radieschen und Mozzarella belegen. Mit den restlichen Kräutern garnieren.



Zutaten

- 4 Scheiben Mestemacher Müsli-Brot
- 200 g Quark
- 2 EL Milch
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Handvoll gehackte Kräuter (Petersilie, Dill, Schnittlauch)
- 1 Bund Radieschen
- 16 kleine Mozzarella-Kugeln
- Kräuter zum Garnieren



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen