

KIEFER¹⁸⁵¹

by m&h schmidt

Frischkäse-Toast-Torte

Für 20 Scheiben / Zubereitungszeit ca. 40 Minuten+3 Stunden kühlen

Paprika	200 g	waschen, putzen, entkernen und in 5mm kleine Würfel schneiden.
Frischkäse	900 g	mit
Griechischer Joghurt	100 g	verrühren und mit
Salz		und
Pfeffer		würzen. Von der
Petersilie	½ Bund	die Blätter abzupfen und fein hacken. Petersilie mit
Zitronenschale	½ TL	und 200 g der Frischkäsecreme verrühren. Zur Seite stellen.
Meerrettichcreme	3 TL	ebenfalls mit 200 g Frischkäsecreme verrühren und zur Seite stellen.
Paprikapulver	½ TL	mit weiteren 200 g Frischkäsecreme und mit den Paprikawürfeln vermengen. Diese und die restlichen 400 g Frischkäsecreme zur Seite stellen.
Radieschen	½ Bund	putzen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Drei der
Vollkorntoastscheiben	12	dicht nebeneinander auf eine längliche Platte legen. Den
		Petersilienfrischkäse gleichmäßig darauf verstreichen. Radieschen-
		Scheiben darauf verteilen, einige für die Deko aufheben. Mit drei
		Toastscheiben belegen und diese leicht andrücken. Mit der
		Meerrettichcreme gleichmäßig bestreichen und flächendeckend mit
		belegen.
Räucherlachscheiben (Alternativ Kochschinken)	3-4	Mit 3 Toastscheiben belegen, wieder leicht andrücken und mit dem
		Paprikafrischkäse bestreichen. Die restlichen 3 Toastscheiben darauf
		legen und leicht andrücken. Den Stapel gleichmäßig und rundherum
		mit dem restlichen Frischkäse bestreichen.
		Mindestens 3 Stunden kalt stellen.
Kresse	1 Beet	abschneiden und die Torte damit und mit den restlichen Radieschen
		verzieren.

Der ideale Begleiter

[Chardonnay / Trocken](#)

