



# Brot mit körnigem Frischkäse, grünem Pesto und Radieschen



Zeit gesamt  
5min

Zubereitungszeit  
5min

Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

|                     |            |
|---------------------|------------|
| Kressebeet          | 0.25 St.   |
| Radieschen          | 0.25 Bund  |
| Roggenbrot          | 4 Scheiben |
| Frischkäse, körnig  | 4 EL       |
| Pesto alla Genovese | 4 TL       |

## Zubereitung

1. Kresse waschen, trocken schütteln und abschneiden. Radieschen waschen, Enden entfernen und in feine Scheiben schneiden. Brote jeweils mit 1 EL Frischkäse bestreichen und 1 TL Pesto darauf verteilen. Brote mit Radieschen und Kresse belegt servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 188 kcal |
| Kohlenhydrate  | 30 g     |
| Eiweiß         | 7 g      |
| Ballaststoffe  | 4 g      |
| Fette          | 4 g      |