



Canapés mit Käsecreme und Radieschen



Zeit gesamt
🕒 30min

Zubereitungszeit
🍲 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Radieschen	0.5 Bund
Toastbrot	8 Scheiben
Feta	100 g
Basilikum, frisch	20 g
Zitronen	1 St.
Frischkäse, natur	200 g
Pesto alla Genovese	3 TL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleine Pfanne, Pürierstab

1. Radieschen waschen, Blätter und Wurzelenden entfernen und fein würfeln. Toastbrotscheiben leicht rösten. Aus jeder Scheibe 2 große (5,5 cm Ø) und 2 kleine (3 cm Ø) Herzen ausstechen (alternativ Scheiben in je 4 Quadrate schneiden).
2. Feta abtropfen lassen und grob würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, kleine Blättchen zum Garnieren beiseite legen. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
3. In einem hohen Gefäß übriges Basilikum, Feta und Frischkäse pürieren. Mit Pesto, Pfeffer und Zitronenschale und -saft abschmecken. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und dekorativ auf die Herztoasts spritzen. Mit Radieschenwürfeln und beiseitegelegten Basilikumblättchen garnieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	534 kcal
Kohlenhydrate	74 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	16 g