

Dreierlei Crostini

Ob als Fingerfood solo oder zur Suppe gereicht; vielseitig einsetzbar und auch variabel im Geschmack. Sieht sehr hübsch aus und schmeckt zudem. Passend zur Jahreszeit alternativ auch andere Ausstecher nehmen.

150 g Rote Bete (gegart)

300 g Doppelrahm-Frischkäse

2 TL Meerrettich (Glas)

15 g Zitronensaft

2 Pri. Kärutersalz

1/2 TL Pfeffer..... in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 5** vermischen. Vom Rand nach unten schieben, weitere **10 Sek./Stufe 5** mischen.

Einige Scheiben Sandwichtoast im Toaster rösten. Mit Ausstechern nach Belieben aus den Scheiben Motive ausstechen.

Rote-Bete-Creme mit Hilfe eines Löffels als Kleckse auf die Brote setzen.

100 g Räucherlachs oder

100 g Rinderschinken oder

Rosetten vom Hobelkäse auf die Creme drapieren und servieren.

Genussvolle Momente wünscht **Rina Wilken**
www.genusswelt-wilken.de