

Dominosteine von Frischkäse mit Feldsalat



Anzahl Portionen: 2

Minuten Zubereitungszeit: 60

Zutaten:

- 6 Scheiben Pumpernickel
- 150 g Frischkäse
- 2 El Quark
- 100 g Apfel
- 1 El Schnittlauchröllchen
- 1 El Petersilie (gehackte)
- 1 El Tomatenmark
- 1/2 Chilischote
- 2 Messerspitzen Currypulver
- Salz, Pfeffer
- 1 Birne
- 1/2 Tl Butterschmalz
- 200 g Feldsalat
- 80 g Kürbiswürfel (süß-sauer eingelegt)
- 3 El Obstessig

Arbeitsschritte:

Vorbereitung:

2 Pumpernickelscheiben quer durchschneiden. Apfel ausstechen, Spalten schneiden und fein würfeln. Birne halbieren, Kernhaus entfernen, in 1 cm starke Spalten zerteilen. Feldsalat putzen und mehrmals gut waschen.

Zubereitung:

Frischkäse mit Quark, Apfel, Schnittlauch und Petersilie vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und damit eine ganze und eine 1/2 Scheibe Pumpernickel einen 1/2 Zentimeter dick bestreichen. Die Hälfte der übrigen Masse mit Curry abschmecken, eine weitere Scheibe Pumpernickel darauf legen, damit bestreichen. Die restliche Masse mit Tomatenmark und Chili verfeinern, erneut Brotscheibe darauf legen, damit bestreichen, gut die Brotziegel andrücken und kalt stellen. Aus Essig, Öl, Kürbissaft eine Marinade rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Birnenspalten in Butterschmalz leicht anbraten.

Anrichten:

Aus Brotziegeln, Dominosteine schneiden. Feldsalat auf Tellern verteilen, Marinade darüber träufeln, Birnenspalten ansetzen und die Dominosteine ringsum verteilen.

Quelle: http://www.cma.de/genuss_82681.php?rc_method=showDetail&rid=3475