Toskanabrot mit Kräuter-Frischkäse

Ein leckeres Rezept für zwischendurch: Die Toskanabrote mit Kräuter-Frischkäse eignen sich auch für Vegetarier.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

2 Scheiben	Toskanabrot (ersatzweise Baguette)
220 g	Frischkäse
1 EL	Mascarino
4 cl	Olivenöl
1 EL	Petersilie (nach Belieben)
1 EL	Kresse (nach Belieben)
1 EL	Basilikum (nach Belieben)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Zitronensaft
1 Schuss	Tabasco
4 Stk.	Radieschen (zum Garnieren)
1 Schuss	Olivenöl (zum Anbraten)

Zubereitung

1. Für die Toskanabrote mit Kräuter-Frischkäse Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin von beiden Seiten goldbraun brauen. Herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Warm stellen.

2. Petersilie, Kresse und Basilikum waschen, trockentupfen und grob hacken. Mit Olivenöl in die Küchenmaschine geben oder mit einem Stabmixer pürieren.

3. Frischkäse und Mascarino hinzufügen und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Tabascosauce würzig abschmecken. Frischkäse-Mischung auf die noch warmen Brote streichen.

4. Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Toskanabrote mit den Radieschen garnieren und servieren.

Tipp

Die Auswahl der Kräuter für die Toskanabrote mit Kräuter-Frischkäse kann ganz nach dem persönlichen Geschmack erfolgen.