

# Kräutersalat auf Frischkäse-Baguette

Sonstige Gerichte » Belegte Brote

## Zutaten (4 Personen)

- » 30g Petersilie
- » 30g Schnittlauch
- » 30g Kerbel
- » 8 Radieschen
- » 1 EL Estragonessig
- » Salz & Pfeffer
- » 1 EL Olivenöl
- » 1/2 Baguette(s)
- » 200g Frischkäse (Doppelrahm)

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Die Kräuter vorsichtig abbrausen, trockentupfen und grob zerkleinern. Die Radieschen waschen, putzen und in feine Scheiben teilen.

2. Essig mit Salz und Pfeffer verrühren. Das Olivenöl mit einem Schneebesen unterschlagen. Kräuter sowie Radieschen vorsichtig unterheben.

3. Das Baguette in Scheiben teilen und auf dem Toaster oder unter dem Backofengrill kurz rösten. Mit Frischkäse bestreichen und den Kräutersalat darauf anrichten. Nach Belieben mit einigen Kapuzinerkresseblüten garniert servieren.

Nährwerte: 300kcal/E9g/F19g/KH22g pro Portion

angelegt am: 07.02.2005

Rezept-Nr: 1495

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke