



Brot mit körnigem Frischkäse, grünem Pesto und Radieschen



Zeit gesamt
5min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kressebeet	0.25 St.
Radieschen	0.25 Bund
Roggenbrot	4 Scheiben
Frischkäse, körnig	4 EL
Pesto alla Genovese	4 TL

Zubereitung

1. Kresse waschen, trocken schütteln und abschneiden. Radieschen waschen, Enden entfernen und in feine Scheiben schneiden. Brote jeweils mit 1 EL Frischkäse bestreichen und 1 TL Pesto darauf verteilen. Brote mit Radieschen und Kresse belegt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	188 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	4 g