



# Canapés mit Käsecreme und Radieschen



Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Radieschen	0.5 Bund
Toastbrot	8 Scheiben
Feta	100 g
Basilikum, frisch	20 g
Zitronen	1 St.
Frischkäse, natur	200 g
Pesto alla Genovese	3 TL
Pfeffer, schwarz	

## Zubereitung

 Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleine Pfanne, Pürierstab

1. Radieschen waschen, Blätter und Wurzelenden entfernen und fein würfeln. Toastbrotsscheiben leicht rösten. Aus jeder Scheibe 2 große (5,5 cm Ø) und 2 kleine (3 cm Ø) Herzen ausstechen (alternativ Scheiben in je 4 Quadrate schneiden).
2. Feta abtropfen lassen und grob würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, kleine Blättchen zum Garnieren beiseite legen. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
3. In einem hohen Gefäß übriges Basilikum, Feta und Frischkäse pürieren. Mit Pesto, Pfeffer und Zitronenschale und -saft abschmecken. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und dekorativ auf die Herztoasts spritzen. Mit Radieschenwürfeln und beiseitegelegten Basilikumblättchen garnieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	534 kcal		
Kohlenhydrate	74 g	Ballaststoffe	7 g
Eiweiß	24 g	Fette	16 g