




Erdbeer-Crostini mit Cashewcreme



 Zeit gesamt
40min

 Zubereitungszeit
40min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Cashewkerne	50 g
Zucker	15 g
Frischkäse, natur	50 g
Mango	100 g
Erdbeeren	200 g
Brioche Zopf	200 g
Minze, frisch	10 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Pürierstab

1. In einem hohen Gefäß Cashewkerne mit Zucker fein pürieren. In einer Schüssel Frischkäse mit Cashewcreme verrühren.
2. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Erdbeeren waschen, Grün entfernen und in Scheiben schneiden. Brioche in Scheiben schneiden und im Toaster leicht anrösten. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.
3. Brioche mit Cashewcreme bestreichen, mit Erdbeerscheiben und Mangoscheiben belegen und mit Minzblätter servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	349 kcal		
Kohlenhydrate	37 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	7 g	Fette	20 g