

Schnitte mit Paprika-Camembert-Creme

Zutaten (für 2 Personen):

- 50 g weicher (45 % Fett i.Tr.) Camembert
- 50 g (mind. 20 % Fett i.Tr.) Frischkäse
- 0,5 TL edelsüßes Paprikapulver
- 0,5 TL rosenscharfes Paprikapulver
- 2 rote Snack-Paprikaschoten
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 2 Scheiben (à 50 g) Dinkel-Vollkornbrot
- 4 Radieschen

Den Camembert in Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel fein zerdrücken. Frischkäse und Paprikapulver untermischen. Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, klein würfeln und mit den Schnittlauchröllchen unter die Käsecreme heben. Auf die Vollkornbrotscheiben streichen. Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Brote damit garnieren.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs

Sendetermin: 11.03.2024

Koch/Köchin: Martina Kittler

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen