

Rucola-Schwarzbrot-Snack

Snacks mit geräucherter Hähnchenbrust

etwa 6 Stück



gelingt leicht

___ bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Push-up-cake-pops- Formen:

Zutaten:

etwa 40 g Rucola (Rauke)
etwa 4 Scheiben Schwarzbrot (je nach Größe)
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
2 EL Feigen-Senf-Soße
etwa ½ TL Senf
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
12 Scheiben geräucherte Hähnchenbrust, hauch dünn (etwa 80 g)

1 Vorbereiten:

Rucola verlesen, waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Aus dem Schwarzbrot mit einem runden Ausstecher (Ø knapp 4 cm) 18 Brotscheiben ausstechen. Förmchen zusammenbauen. Zum Befüllen der Formen diese in einen Kuchenrost, auf eine Schüssel gelegt, stellen.

2 Creme:

Crème fraîche, Feigen-Senf-Soße, Senf, Salz und Pfeffer in einen Rührbecher geben, verrühren und abschmecken. Rucola, bis auf einen 1 TL, unterrühren.

3 Zubereiten:

Förmchen mit je einem Schwarzbrottaler, einem Teelöffel Rucola-Creme so wie einer Scheibe Hähnchenbrust (je nach Größe teilen oder zusammenlegen) einschichten. Diese Einschichtung pro Form einmal wiederholen. Zum Abschluss jeweils einen Schwarzbrottaler auflegen, etwas Creme und Rucolablättchen dekorativ verteilen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Anrichten legen Sie chinesische Esstäbchen auf eine Glasschüssel, die Sie mit Salat füllen.

