

Pumpnickeltaler mit Gorgonzolacreme und Trauben



Zutaten für 12 Stück:

12 runde Pumpnickelscheiben
6-12 kernlose rote Trauben

Gorgonzolacreme:

50 g Gorgonzola pikant (ohne Mascarpone)
30 g weiche Butter
40 g Quark 20%
1-2 TL Saure Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 TL Oregano
1 Prise Cayenne-Pfeffer

Gorgonzolacreme mit einer Sterntülle auf die Pumpnickeltaler aufspritzen, mit den Trauben garnieren. Größere Trauben eventuell halbieren.

Gorgonzolacreme:

1. Butter in Rührschüssel mit der sauren Sahne schaumig rühren. Quark und Gorgonzola einarbeiten. Alles am besten mit einem elektrischen Handrührgerät.
2. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Cayenne-Pfeffer pikant abschmecken.

Hinweise:

Wenn man keine Sterntülle hat, nimmt man einen Gefrierbeutel, von dem man eine kleine Ecke abschneidet.

Pumpnickeltaler gibt es in Rollen zu kaufen, z.B. unter der Bezeichnung "Party-Vollkornbrot".

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Partygerichte, zum Aperitif, Pumpnickeltaler, Käse, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023