

# Canapés mit Eismeergarnelen auf Zucchini-Frischkäse-Creme



## Zutaten für 16-20 Stück:

5-10 Scheiben Toastbrot  
amerikanische Art

300 g Eismeergarnelen

16-20 kleine Basilikumblätter  
zum Garnieren

## Zucchini-Frischkäse-Creme:

150 g Frischkäse (Doppel-  
rahmstufe)

1 kleiner Zucchini (ca. 150 g  
netto)

16-20 größere Blätter Basili-  
kum

1 unbehandelte Zitrone

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1/2 TL italienisches Gewürz-  
salz, ersatzweise italienische  
Kräuter und etwas Salz

eine Prise Paprika edelsüß

1. Je zwei bis vier runde  
Taler aus den Toastbrot-  
scheiben ausstechen.  
Alternativ Toastbrote  
entrinden und vierteln.

2. Mit Zucchini-Frischkä-  
se-Creme etwas dicker  
bestreichen und mit  
Eismeergarnelen bele-  
gen. Jedes Canapé mit  
einem Basilikumblättchen  
garnieren.

## Zucchini-Frischkäse- Creme:

1. Zucchini waschen,  
trocknen, Enden ab-  
schneiden und fein  
raspeln. Etwas ziehen  
lassen und ausdrücken.

2. Basilikumblätter in  
Streifen schneiden.  
Zitronenschale zur Hälfte  
fein abreiben.

3. Alles mit dem Frischkä-  
se vermengen, mit  
italienischem Gewürzsalz,  
Pfeffer und wenig Paprika  
edelsüß würzen.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20  
min, Partygerichte,  
Canapés, Meeresfrüchte,  
Krustentiere, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 20.01.2023