

Roggenbrottaler mit Gorgonzolacreme und Walnüssen



Zutaten für 12 Stück:

4-6 Scheiben Roggenbrot oder Mischbrot

weiche Butter

einige größere Blätter Eissalat

12 Walnusskerne

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

Besondere Hilfsmittel:

Sterntülle

1. Mit einem geeigneten Ausstecher oder einem Glas kleinere runde Scheiben aus dem Roggenbrot ausstechen. Dünn mit Butter bestreichen.

2. Eissalatblätter waschen, trocknen, jeweils zwei aufeinanderlegen und mit dem Ausstecher runde Scheiben ausstechen.

3. Gebutterte Brotscheiben mit je zwei Salatscheiben belegen.

4. Gorgonzolacreme mit einer Sterntülle aufspritzen, mit Walnusskernen und 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.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, Roggenbrottaler, Käse, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023