

Zebrabrote mit Frischkäse



Zutaten:

Pumpernickel
Frischkäse
Paprikapulver
Schnittlauch (optional)
Kirschtomaten (optional)

1. Mindestens 3, besser 5 Abschnitte vom Pumpernickelbrot dick mit Frischkäse (Doppelrahmstufe) bestreichen. Für das Bestreichen des dritten Abschnittes den Frischkäse nach Gusto mit Paprikapulver oder Schnittlauchröllchen vermengen.

2. Scheiben aufeinanderlegen und für 30 min in den Kühlschrank geben.

3. Zum Servieren mit einem scharfen Messer in „Türmchen“ schneiden und mit halbierten Kirschtomaten dekorieren. Mit Partystickern fixieren.

Hinweise:

Es eignet sich auch anderer Weichkäse, um Zebrabrote zu kreieren, z.B. ein sehr weicher Camembert.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 40 min, zum Aperitif, Pumpernickeltaler, sonstige Häppchen, 50er-Jahre, Frischkäse, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 01.02.2021