Rezept

Brötchen mit Zucchini-Frischkäse

Ein Rezept von Brötchen mit Zucchini-Frischkäse, am 29.04.2024

Zutaten

150 g	Zucchini
	1/4 Bund Basilikum
150 g	Doppelrahm-Frischkäse
1 TL	Zitronensaft
	Chilipulver
1	Tomate
1 TL	Kapern
2 EL	feste saure Sahne
	Salz und Pfeffer
4	Brötchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Den Zucchino waschen, putzen und fein raspeln. Falls sich dabei Flüssigkeit bildet, abgießen. Die Tomate waschen und fein würfeln. Basilikumblättchen abzupfen, mit den Kapern fein hacken.

---

2. Frischkäse mit saurer Sahne und Zitronensaft verrühren. Zucchino, Tomate, Basilikum und Kapern unterrühren und die Creme mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Chili abschmecken. Brötchen halbieren, beide Seiten mit Creme bestreichen und servieren.