Rezept

Doppeldecker mit Brunnenkresse

Ein Rezept von Doppeldecker mit Brunnenkresse, am 29.04.2024

Zutaten

½	Rezept Mandeldip
1 EL	Kokosblütensirup
1 EL	getrocknete Goji-Beeren
1	Birne
1	Möhre
24	kleine quadratische Cracker
4 EL	Sojasauce
½	Zitrone (oder Orange)
125 g	rohveganer Käse
1	Rote Bete
1 Bund	Brunnenkresse (oder Rucola)
1 Stück	frischer Meerrettich (ca. 2 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Den Mandeldip zubereiten (siehe Tipp). Sojasauce mit Kokosblütensirup verrühren. Die Zitronenhälfte heiß abwaschen und abtrocknen, 1 TL Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Schale und Saft mit der Marinade verrühren. Die Gojibeeren unter die Marinade mischen. Den Käse in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. Die Birne waschen, vierteln, entkernen und die Viertel quer in Scheibchen schneiden. Rote Bete und Möhre putzen, schälen und in möglichst dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Alles in der Marinade wenden und ziehen lassen.

2. Die Brunnenkresse waschen, verlesen und dicke Stiele entfernen. Die Blättchen zerzupfen und trocken schleudern. Die Cracker mit Mandeldip bestreichen. Die marinierten Zutaten und Brunnenkresse auf der Hälfte der Cracker verteilen. Den Meerrettich schälen und über die Cracker reiben. Jeweils einen zweiten Cracker auflegen. Die Cracker sofort servieren, damit sie nicht durchweichen.