

## Rezept

# Käse-Möhren-Canapés

Ein Rezept von Käse-Möhren-Canapés, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>175 g</b> Möhren	<b>1</b> kleine feste Birne
<b>1 EL</b> Zitronensaft	<b>1 EL</b> Kürbiskernöl
Salz	schwarzer Pfeffer
gemahlener Kreuzkümmel	<b>250 g</b> Westfälisches Vollkornbrot (dünne, eckige Scheiben)
<b>100 g</b> Kräuter-Frischkäse	<b>4</b> nicht zu dünne Scheiben Gruyère
<b>8</b> kleine Salatblätter	<b>4 EL</b> dunkle Kürbiskerne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Die Möhren schälen und putzen, grob raspeln. Die Birne waschen und gut abreiben, ohne Stielansatz und Kerngehäuse zu den Möhren raspeln. Zitronensaft, Kürbiskernöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle und etwas Kreuzkümmel dazugeben, alles gut mischen und abschmecken.
2. Die Brotscheiben vorsichtig voneinander trennen. Alle Scheiben mit Frischkäse bestreichen. Die Hälfte der Scheiben mit 1 passenden Käsescheibe belegen, 1 weitere Brotscheibe mit der bestrichenen Seite nach unten darauf legen (wie bei einem Sandwich). Diese belegten Scheiben mit einem schweren Messer in passende Stücke schneiden.
3. Die nun oben liegenden Brotseiten eventuell ebenfalls mit Frischkäse bestreichen, mit je 1 Salatblatt belegen. Möhrensalat als kleine Häufchen darauf setzen, Kürbiskerne zum Garnieren verwenden.