

Rezept

Blümchentoast

Ein Rezept von Blümchentoast, am 14.04.2026

Zutaten

12 Scheiben Toastbrot	200 g Frischkäse
2 EL Milch	1 EL Honig
Salz	Pfeffer
2 Bund Schnittlauch	12 Cocktailtomaten
1 kleine Dose Mais (140 g Abtropfgewicht)	2 kleine junge Möhren
Ausstecher in Blumenform (ca. 8 cm Ø)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 pikante Blümchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Den Toast hellbraun tosten. Mit dem Ausstecher Blumen aus den Brotscheiben stechen. Den Frischkäse mit der Milch und dem Honig glatt rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in ca. 3 cm lange Röllchen schneiden. Die Cocktailtomaten waschen und würfeln. Den Mais abtropfen lassen. Die Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. Die Toastblumen mit Frischkäse bestreichen. Den Schnittlauch wie Grashalme in den Frischkäse stecken. Die Tomaten, den Mais und die Möhrenwürfel wie kleine bunte Blumen in die Schnittlauchwiese streuen.