

Rezept

## Kiwi-Canapés mit Walnusscreme

Ein Rezept von Kiwi-Canapés mit Walnusscreme, am 10.05.2026

### Zutaten

<b>80 g</b> Walnusskerne	<b>80 g</b> gekochter Schinken
<b>50 g</b> Joghurt weißer Pfeffer	<b>50 g</b> fettarmer Frischkäse
<b>25 g</b> fettarmer Frischkäse	<b>1</b> Rolle Pumpernickeltaler (250 g) oder 2 dünne Baguettes
	<b>5</b> nicht zu reife Kiwis

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

### Zubereitung

1. Für die Walnusscreme die Walnüsse hacken und den Schinken fein würfeln, mit dem Joghurt und dem Frischkäse verrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

---

2. Pumpernickeltaler voneinander lösen oder Baguettes in dünne Scheiben schneiden. Dünn mit dem Frischkäse bestreichen. Die Kiwis schälen, 4 Früchte in je 6 Scheiben schneiden, auf die Brote legen.

---

3. Die Walnusscreme in Häufchen darauf setzen. Die letzte Kiwi in Scheiben, diese in Stückchen schneiden und die Canapés damit garnieren.