

Rezept

Rucola-Bruschetta mit Forellencreme

Ein Rezept von Rucola-Bruschetta mit Forellencreme, am 19.04.2024

Zutaten

4 Weißbrotscheiben	10 g Rucola
2 EL Olivenöl	100 g geräucherte Forelle
100 g fettarmer Frischkäse	Salz
Pfeffer aus der Mühle	rosa Pfefferkörner, grob geschrotet

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Die Weißbrotscheiben toasten. Den Rucola waschen und trocken schütteln, einige Blätter für die Dekoration zurücklassen, übrige Blätter sehr fein hacken und mit dem Olivenöl verrühren. Auf die getoasteten Brotscheiben streichen.
2. Die geräucherte Forelle bei Bedarf entgräten und mit Frischkäse pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die Rucola-Bruschetta streichen, mit den zurückgelegten Rucolablättern belegen und mit dem rosa Pfeffer bestreuen.