

Aufgespießtes Brot mit Kräuterquark und Cocktailtomaten

Benötigte Zutaten:

- Zwei Scheiben Vollkornbrot
- 50 Gramm Quark
- 25 Gramm Kräuter (beliebig)
- Eine Hand voll Nüsse
- 15 Gramm Basilikum
- 100 Gramm Cocktailtomaten
- 1 Esslöffel Leinöl
- Salz und Pfeffer

Benötigte Hilfsmittel:

- Schaschlikspieße
- Plätzchenausstecher in beliebiger Form
- Schüssel

Zubereitung:

- Schritt 1) Kräuter waschen und klein hacken. In eine Schüssel 50 Gramm Quark hinzufügen und die Kräuter untermischen. Einen Esslöffel Leinöl hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Schritt 2) Basilikum und Cocktailtomaten waschen und Nüsse fein hacken. Eine Brotscheibe mit dem Kräuterquark bestreichen und die gehackten Walnüsse und den Rucola hinzufügen. Die zweite Brotscheibe darüberlegen.
- Schritt 3) Aus dem belegten Brot mit der Plätzchenform so viele Motive wie möglich ausstechen.
- Schritt 4) Auf einem Schaschlikspieß abwechselnd Cocktailtomaten und Brotscheiben aufspießen. Fertig!