



Gurken Carpaccio MIT KERNIGER FRISCHKÄSE HIGH PROTEIN

2 PERSONEN



CA. 15 MIN.-ZUBEITUNGSZEIT



ZUTATEN

250 g Gurke
150 g Bayernland Kerniger
Frischkäse High Protein
50 g Radieschen
50 g Frühlingszwiebel
15 ml Olivenöl
15 ml Apfelessig
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Kernigen Frischkäse in eine Schüssel geben.
2. Die Radieschen in kleine Stücke und die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, dem Kernigen Frischkäse hinzufügen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Gurke in feine Scheiben schneiden und schichtweise auf einem Teller anrichten.
4. Den Kernigen Frischkäse mit Radieschen und Frühlingszwiebel in der Mitte des Tellers platzieren.
5. Abschließend je einen Esslöffel Olivenöl und Apfelessig darüber geben. Servieren und genießen.

Guten Appetit!



/bayernlandeg



/bayernland_eq

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:
www.youtube.com/BayernlandTV