1A+1B

Blini-Trio

Zubereitungszeit
15 minuten

Portionen
Voor 2 personen

Zubereitungsart

1. Die Mayonnaise mit der Trüffeltapenade zu einer Trüffelsoße vermengen. Aus den LachsWraps 6 Blinis backen. Vier Blinis mit Frischkäse light bestreichen und davon zwei mit geräuchertem Lachs, Fischrogen und etwas Gartenkresse belegen. Die anderen zwei Blinis mit Carpaccio, Trüffelsoße und etwas Rucola belegen. Die letzten zwei Blinis mit Hüttenkäse bestreichen und zwei Kirschtomaten in Viertel und Basilikum darauflegen. Die Blinis evtl. noch mit Pfeffer und Salz würzen. Die restlichen Kirschtomaten separat dazu essen.
2. Achtung! Dies ist ein Rezept für besondere Anlässe und Feiertage.

Zutaten

- [ ] 2 Beutel PS. food & lifestyle zalm wrap
- [ ] 15 g geräucherter Lachs
- [ ] 1 TL Fischrogen
- [ ] 15 g Carpaccio
- [ ] 2 EL Frischkäse light
- [ ] 1 EL Hüttenkäse
- [ ] 200 g Kirschtomaten
- [ ] 1 TL Trüffeltapenade
- [ ] 2 EL Mayonnaise
- [ ] 1 TL Gartenkresse
- [ ] 10 g Rucola
- [ ] 1 EL Olivenöl
- [ ] 2 Zweige frisches Basilikum
- [ ] Pfeffer
- [ ] Salz