

Kerbel-Käse-Törtchen auf grünem Spargelsalat

Mit raffinierter Kerbel-Pistazienfüllung

 40 min.

Zutaten für 4 Portionen:

1 Bund Kerbel
2 EL Pistazien
1 Packung (150 g) Géramont Sündhaft Cremig
3 EL Olivenöl
1/2 TL rosa Pfeffer
1 Bund (ca. 500 g) grüner Spargel
6 Radieschen
Salz
Pfeffer
Saft einer halben Zitrone



Zubereitung

Kerbel putzen, waschen, Blättchen abzupfen. Pistazien und die Hälfte des Kerbels fein hacken. Géramont Sündhaft Cremig quer in drei gleich dicke Scheiben schneiden. Untere und mittlere Scheibe mit der Kerbel-Pistazienfüllung bestreichen, 1 EL Olivenöl darüber träufeln, mit rosa Pfeffer bestreuen. Scheiben wieder aufeinander setzen und etwas andrücken.

Für den grünen Spargelsalat: Spargel putzen, waschen, unteren Teil evtl. schälen, in 3-4 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 3 Minuten kochen, sofort kalt abschrecken. abkühlen.

Radieschen putzen, waschen, in feine Streifen schneiden. Spargel und Radieschen mit Salz und Pfeffer würzen, restliches Olivenöl, Zitronensaft und Kerbel, verrühren, dazugeben. Auf Tellern anrichten, Käse-Kräuter-Törtchen in die Mitte setzen und servieren.

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 804 KJ / 189 Kcal
Eiweiß: 5 g
Fett: 18 g
Kohlenhydrate: 3 g