

# Canapées mit herzhafter Frischkäse Crème

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

## Zutaten

- Toastbrot ohne Rinde in langen Scheiben geschnitten
- 200 g Gervais oder Philadelphia Frischkäse
- 2 gehackte Schalotten
- 3 El flüssige Sahne
- 4 El Schnittlauch
- 1 Teelöffel Chili Schote, fein gewürfelt
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe (geht auch ohne)
- 1 Bund Radieschen in Scheiben
- Etwas Rosenpaprika

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Frischkäse mit den Schalotten, der Chili Schote, ev. Knoblauch, der Sahne und Paprika glatt rühren und auf das Toastbrot in ganzer Länge aufschneiden, einstreichen.

### Schritt2

(Wird danach „mundgerecht portioniert)

### Schritt3

Hübsch mit 4-5 Radieschenscheiben und Schnittlauch garnieren.

**Rezeptart:** Canapes **Tags:** chili, frischkäse, Radieschen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/canapees-mit-herzhafter-frischkaese-creme/>