

Spezialitäts dal Grischun



ZNÜNIBOX – COLD FISH

Die kreativste Znünibox, die es je gab.

Zutaten

Nachkochen auf www.minipic.ch

grosse Toastbrotsscheiben, leicht getoastet
Gala-Frischkäse, mit wenig Milch verrührt
minipic, in Stücke geschnitten
Schnittlauch oder Petersilie, fein gehackt, oder
Sesamsamen
Karotten oder Mini-Salatgurken, in Scheiben
gehobelt
Radieschen, in Scheiben gehobelt

Zubereitung

- Aus den Toasts mit einem Ausstecher Fische ausstechen. Auf einer Seite mit Gala-Frischkäse bestreichen. Die Hälfte der Toastfische mit minipic und Kräutern belegen, mit zweitem Toastfisch bedecken.
- Toastfische mit Gala-Frischkäse rundum bestreichen. Ränder in Kräuter oder Sesamsamen drücken.
- Karotten oder Salatgurken dicht wie Schuppen auf dem Toastfisch verteilen, mit Radieschen oder Salatgurken Flossen reinstecken. Ein minipic-Rädchen als Auge daraufsetzen.

Leckere Rezeptideen und kreative Videos zum