

Knusperbrötchen mit Kochschinken, Radieschen und Wasabi- Frischkäsecreme



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 10 St. Knusperbrötchen (Art. 97)
- 200 g Frischkäse
- 15 g Wasabi
- Pfeffer & Salz
- 80 g Radicchio
- 350 g Kochschinken
- 150 g Radieschen
- 10 EL Kresse

Zubereitung:

Den Frischkäse ca. 1 Stunde vor dem Verarbeiten aus der Kühlung nehmen und mit dem Wasabi glatt und cremig rühren. Je nach Geschmack mit Pfeffer und Salz evtl. etwas abschmecken. Anschließend das Knusperbrötchen leicht schräg nach hinten aufschneiden und mit der Wasabi-Frischkäsecreme beidseitig bestreichen. Den Radicchio in kleinere Stücke am Strunk entlang zerrupfen und auf der Unterseite der Knusperbrötchen verteilen. Darauf den Kochschinken schön drappieren und mit den Radieschen, welche zuvor in Scheiben oder Fächer geschnitten wurden, dekorieren. Abschließend die Kresse großzügig und dekorativ auf das Sandwich streuen und das Oberteil leicht schräg nach hinten aufsetzen.

Tipp:

Der Wasabi ist sehr scharf, hat dabei aber eine sehr angenehme und nicht brennende Schärfe. Der Schärfegrad der Frischkäsecreme kann daher mit etwas weniger oder mehr Wasabi nach Geschmack noch optimiert werden. Anstelle des Wasabi's kann auch ganz normaler Merrettich genommen werden. Um der Wasabicreme die charakteristische grüne Farbe wieder zu geben, kann diese beim Anrühren mit z. B. fein pürierten Kräutern oder Spinat wieder grün gefärbt werden.