



Radieserl-Törtchen



Zutatenliste für 4 Personen

Boden:

50 g Walnüsse
50 g Haselnüsse
30 g Sonnenblumenkerne
2 EL weiche Butter

Füllung:

150 g Frischkäse
Kräutersalz, Pfeffer
Schnittlauch, Kresse

Topping:

8–10 kleine Radieserl

Dressing:

3 EL Weißweinessig
4 EL Rapsöl
1 TL Kräuter Senf
Salz, Pfeffer, Zucker

Zum Anrichten:

Salatblätter, Kresse



Zeitangaben

Zubereitung 30 Minuten
Kühlzeit 90 Minuten



Auswertung pro Portion

Kcal	312
KJ	1300
Eiweiß	9,6
Fett	27,5
Kohlenhydrate	5,2

Zubereitung

1. Die Nüsse mit den Sonnenblumenkernen grob mahlen und mit der Butter verkneten. Etwa 1 cm hoch in runde Dessertringe drücken und 30 Minuten kühl stellen.
2. Den Frischkäse mit den Gewürzen und Kräutern verrühren. Auf der Nussmasse verteilen und flach drücken.
3. Die Radieserl waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Blütenartig in den Frischkäse stecken und nochmals 1 Stunde kühl stellen.
4. Die Zutaten für das Dressing glatt rühren und in kleine Gläschen füllen. Die Salatblätter waschen und trocken schleudern.
5. Die Radieserl-Törtchen auf den Salatblättern anrichten. Etwas Kresse darüber geben und mit dem Dressing servieren.