



▶ Rezept-Video online: www.minipic.ch/rezepte

znüni – cold fish

↳ *Die kreativste Znüni, die es je gab.*

Zutaten

- grosse Toastbrötschen, 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.