

Pumpnickeltaler mit Frischkäse und Partygarnelen



Zutaten für 12 Stück:

Pumpnickeltaler (kann man in Rollenform fertig kaufen), ersatzweise rund ausgestochenes Roggenbrot

60-80 g cremiger Frischkäse

12 kleinere Partygarnelen

1 Zitrone

1. Partygarnelen nachputzen (entdarmen), falls nötig. Gegebenenfalls Schwanzstück entfernen. Auf jeden Fall gut waschen und trocknen. Mit etwas Zitronensaft säuern. Vor dem Auflegen nochmals mit Küchentüchern trocknen.

2. Die Pumpnickeltaler mit dem Frischkäse bestreichen und je eine Garnele auflegen. Bei sehr großen Partygarnelen diese besser vorher teilen.

Hinweise:

Kommt gut an bei Gästen, sieht auf Servierplatten gut aus. Kann sehr gut vorbereitet werden und hält sich einige Stunden auch im Kühlschrank.

Statt Pumpnickeltalern kann man kleine Dreiecke oder Vierecke aus Pumpnickel schneiden.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, zum Aperitif, Pumpnickeltaler, Meeresfrüchte, Krustentiere, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023