

BROMBEER-SANDWICHES MIT FRISCHKäSECREME

Zutaten:

Für 2 Sandwiches:

4 Scheiben Kastenweißbrot oder Toastbrot
12 Brombeeren
1/4 Salatgurke
2 EL gehobelte Haselnüsse
150 g Ziegenfrischkäse (Alternativ Doppelrahm-Frischkäse)
Salz, Pfeffer
Butter
1/2 Schälchen Radieschensprossen

Für den Spinat:
1 EL Butter
1 Knoblauchzehe
70 g Spinat
Salz, Pfeffer

Außerdem:
Holzstäbchen

Zubereitung:

Die Gurke waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Brombeeren waschen, vorsichtig trocken

tupfen und der Länge nach halbieren. Die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne goldbraun anrösten. Den Spinat waschen und abtropfen lassen.

Den Frischkäse mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brotscheiben mit etwas Butter bestreichen und im Toaster toasten. Alternativ in einer Pfanne goldbraun rösten.

Für den Spinat die Butter, mit dem zerdrückten Knoblauch, in einer Pfanne schmelzen. Den Spinat hinzugeben und zusammenfallen lassen. Den Knoblauch herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die abgekühlten Brotscheiben mit der Frischkäsecreme bestreichen und mit Gurke, Spinat, Brombeeren, Haselnüssen und Radieschensprossen belegen. Die zweite Scheibe oben auflegen und mit einem Holzspieß fixieren.