

# Croissant mit Radieschencreme

Sonstige Gerichte » Belegte Brote

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 Bd. Radieschen
- » 1/2 Käst. Kresse
- » 4 Croissant(s)
- » 100g Crème fraîche
- » Salz & Pfeffer

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Radieschen putzen, waschen, in Stifte schneiden oder grob raspeln. Die Kresse mit einer Küchenschere abschneiden.

2. Croissants auf das Blech legen und im Ofen ca. 4min erwärmen. In der Zwischenzeit die Hälfte der Radieschen und der Kresse mit der Crème fraîche verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Croissants herausnehmen, waagrecht halbieren. Creme auf die unteren Hälften geben, mit restlicher Kresse und übrigen Radieschen bestreuen. Obere Croissanthälften auflegen.

Nährwerte: 450kcal/E8g/F32g/KH34g pro Portion

angelegt am: 23.11.2003

Rezept-Nr: 743

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke