

Kräuterstangen

15 Minuten

Zutaten

(4 Portionen) 4 Stängel glatte Petersilie, 1 Packung Petrella Schnittlauch, 1 EL gemahlene Haselnuss, 5 TL feine Haferflocken, 1 Msp. Salz, 2 Laugenstangen, 2 Blätter Lollo Bionda, 8 Scheiben Butterkäse



So wird's gemacht

- Petersilie waschen, trocken tupfen, von 3 Stängeln Blättchen abzupfen und fein hacken. Mit 25 g Petrella, Haselnüssen, Haferflocken und Salz vermischen, auf Frischhaltefolie streichen (Maße ca. 5 x 7 cm) und kalt stellen.
- Laugenstangen aufschneiden, mit restlichem Petrella bestreichen und mit Lollo Bionda und Käse belegen.
- Aus der Käse-Nuss-Masse 4 Herzen ausstechen und auf dem Käse anrichten. Mit restlicher Petersilie garnieren und servieren.