

CRACKER MIT KARPFENCRÉME

CRACKER MIT KARPFENCRÉME

Die liebe Petra sucht bei Zorra nach unseren Lieblings Löffel Essen. Ich habe keinen Lieblingslöffel... das hat mich die ersten zwei Wochen schwer beschäftigt, aber es lässt sich nicht ändern - hab ich einfach nicht. Aber dann ist mir etwas aufgefallen - ein Löffel taucht immer und immer wieder auf meinen Bildern auf. Es ist mein Holzkochlöffel! Ein ganz einfacher, vor 10 Jahren ein Trostpreis beim Media Markt Glücksrad... ich habe zwei davon und benutze sie jeden Tag. Sie wurden schon mit gekocht, sie baden im Geschirrspüler, sie sind einfach unkaputtbar. Danke ihr zwei Löffel, dass ihr immer da seid wo ich euch brauche!



Natürlich gibt es auch ein Rezept zum Event und das gibt es heute auf dem Löffel serviert - die Crème kann man auch mit Thunfisch oder Lachs machen - lebt euch aus!



Zutaten für ein Schälchen:

100g Karpfenfilet (wie hier zubereitet)

2 EL Mascarpone

Pfeffer & Salz

1 Frühlingszwiebel

3-4 Zweige Petersilie

Cracker oder Brot

Zubereitung:

Super einfach - ich gebe den von Gräten befreiten Fisch mit Mascarpone, Pfeffer, Salz, Frühlingszwiebel und Petersilie in einen kleinen Mixer und verwandel es in Sekunden in eine glatte Karpfencreme.

Die gebe ich auf Löffel und setze auf jeden davon einen Cracker.

Fertig!



Eingereicht für das Event:

