



## Belegte Brötchen als pikanter, essbarer Weihnachtskranz

| Menge          | Zutaten   |
|----------------|---|
| <b>100 gr</b>  | <a href="#">Gorgonzolaaufstrich</a> selbstgemacht |
| <b>1 Stück</b> | Lollo grün Salat/Schnittsalat                     |
| <b>1 Stück</b> | rote Paprika                                      |
| <b>1 Stück</b> | gelbe Paprika                                     |
| <b>1 Stück</b> | frisches Nussbagette od. Sandwich                 |
| <b>paar</b>    | kleine Cherrytomaten                              |

### Zubereitung:

1

Salatblätter waschen trocken tupfen und beiseitelegen.

Cherry Tomaten und Paprikas auch waschen, trockenreiben und beiseitelegen.

Den [Gorgonzola Aufstrich](#) zubereiten. Das frische Baguette in gleich große Scheiben schneiden.

Einen Kreis daraus bilden – damit du weißt wieviel du genau brauchst für deinen Kreis.

Die Scheiben mit dem Aufstrich nach Geschmack bestreichen. Jetzt kommen die passend zerkleinre Salat Blätter als Belag auf die Brötchen.

Für die Mitte des Weihnachtskranzes schneidest du wie auf meinem Bild aus rotem Paprika die Kranz Masche.

Cherry Tomaten in der Mitte halbieren und auf die Brötchen mit dem Salat platzieren.

Gelbe Paprika in kleine Würfel schneiden und die Brötchen damit bestreuen.

In der Mitte des Tellers kommt eine duftende Kerze und fertig ist unser Augen- und Gaumenschmaus.

Du kannst natürlich dein essbaren Weihnachtskranz ganz nach deinen Vorlieben zubereiten.

Falls du diese Idee ausprobiert hast werde ich mich über deine Bilder oder einen Kommentar sehr freuen.

*Wenn euch mein Rezept und Bilder gefallen haben, würde ich mich über eure Bewertung und Kommentare sehr freuen.*

*Viel Spaß beim Nachbacken.*



## Lucina's Tipps:



Die Größe des Weihnachtskranzes kannst du beliebig je nach Anzahl deiner Gäste variieren. Wenn der Tisch genug groß ist, kannst du mehre verschiedene essbare Weihnachtskränze machen und auf dem Tisch platzieren.



*Ich wünsch euch gutes Gelingen*

*Guten Appetit!!*

*eure Lucina Cucina*