

Marinierte Tomatenwürfel unter angemachtem Kräuterkäse, mit Kaviar getoppt

Zutaten für 12 Portionen

1 Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. 150 g Magerquark, 250 g Frischkäse, Abrieb $\frac{1}{2}$ Zitrone, Salz, Pfeffer und Zitronensaft glatt rühren. Alles kalt stellen.

1 Schalotte und 1 Knoblauchzehe fein würfeln, 4 Tomaten häuten, entkernen und das Fruchtfleisch auch klein würfeln. Alle Zutaten mit 1 EL Olivenöl, 1 EL Balsamico bianca, $\frac{1}{2}$ TL Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und auch kalt stellen.

Nun etwas von den Tomaten - evtl. abtropfen lassen - auf Pumpernickelstücken geben, einen Klecks vom Kräuterkäse darauf setzen, mit Kaviar toppen und mit Dill garnieren.