

# Bouchée auf Limetten-Toast

## VORSPEISE FÜR 4 PERSONEN

### TOASTS

1 Limette, heiss abgespült,  
 1/2 abgeriebene Schale  
 2 EL Olivenöl  
 1/2 roter Peperoncino, entkernt, fein gehackt  
 4 kleine Weichkäse (Coop Fine Food  
 Bouchées fermières, je ca. 40 g),  
 quer in Dritteln  
 50 g Butter, weich  
 1 Limette, heiss abgespült,  
 1/2 abgeriebene Schale  
 1/4 TL Salz  
 wenig Pfeffer  
 20 dünne runde Scheiben Toastbrot  
 (z.B. Jaquet)

### SALAT

2 EL Limettenessig  
 (z.B. Coop Fine Food Limettenessig)  
 3 EL Olivenöl  
 Salz, Pfeffer, nach Bedarf  
 1 Päckli Bio-Mischsalat (200 g)



**TOASTS:** *Limettenschale, Öl und Peperoncino gut verrühren. Käsescheiben darin wenden, zugedeckt ca. 30 Min. marinieren.*

*Butter, Limettenschale, Salz und Pfeffer mischen, Toastbrotscheiben damit bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.*

*Backen: ca. 5 Min. in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Käsescheiben mit der Schnittfläche nach oben auf 12 Toasts legen, ca. 1 Min. fertig backen.*

**SALAT:** *Essig und Öl in einer Schüssel gut verrühren, würzen. Salat unter die Sauce mischen.*

*Servieren: Salat auf Teller verteilen. Bouchée auf Limetten-Toasts daneben anrichten. Restliche Toasts dazu servieren.*

## Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.  
 Marinieren: ca. 30 Min.  
 Backen: ca. 6 Min.

## Nährwert / Person

ca. 2386 kJ/570 kcal

### Mein Einkauf

- 1 Limette
- 1/2 roter Peperoncino
- 4 kleine Weichkäse (Bouchées fermières, Coop Fine Food, je ca. 40 g)
- 20 dünne runde Scheiben Toastbrot (z. B. Jaquet)
- 2 EL Limettenessig (z. B. Coop Fine Food)
- 1 Päckli Bio Mischsalat (200 g)

### Im Vorrat

- Olivenöl
- Butter

Weitere gluschtige  
 Rezepte unter

[www.coop.ch/rezpte](http://www.coop.ch/rezpte)

Coop-Magazin Nr. 01/04.04.2006