



## Zutaten:

175 g Frischkäse fettreduziert  
2 EL Mineralwasser  
1 EL Zitronensaft  
1 TL Currypulver  
½ TL Salz  
1 Prise Cayennepfeffer  
1 halbe rote Paprikaschote  
½ Beet Kresse  
1 Chicorée

## Chicorée-Schiffchen 2 Portionen

## Zubereitung

Frischkäse mit Mineralwasser, Zitronensaft und Curry verrühren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Paprika putzen und waschen, sehr fein würfeln, einen Teil zum Garnieren zurückbehalten. Den Rest zusammen mit Kresseblättchen unter die Frischkäsecreme rühren.

Vom Chicorée die Blätter ablösen und den Curry-Frischkäse darauf verteilen. Mit Paprikawürfeln und Kresse garnieren.

*Der multi Ernährungsservice wünscht  
viel Spaß beim Ausprobieren und  
Guten Appetit!*