



Mini-Cheesecakes mit Wurzelgemüse (Vegi, ohne Backen)

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min. | Kühl stellen: ca. 4 Std.
Für 1 Backblech «Mini-Cheesecake» | Ergibt 6 Stück

1 EL Olivenöl	
200 g Rainbow Salad (siehe Hinweis), 50 g für die Garnitur beiseite gestellt	
1 Prise Salz	
<hr/>	
5 Scheiben Pumpernickel (ca. 150 g), fein zerbröseln	
50 g Butter, flüssig, abgekühlt	
½ TL Cayennepfeffer	
2 Prisen Salz	
<hr/>	
100 g Feta, fein zerdrückt	
125 g Ricotta	
125 g Frischkäse (z. B. Philadelphia)	
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale	
½ EL Olivenöl	
Salz und Pfeffer, nach Bedarf	
<hr/>	
Garnitur	
beiseite gestellter Rainbow Salad	
wenig Dill	
1 Bio-Zitrone, wenig dünn abge- schälte Schale, in feinen Streifen	

1. Öl in einer Pfanne warm werden lassen, Gemüse ca. 2 Min. andämpfen, salzen, auskühlen.
2. Pumpernickel und Butter mischen, würzen, in die Vertiefungen des Blechs verteilen, gut andrücken.
3. Feta und alle Zutaten bis und mit Olivenöl verrühren, Gemüse daruntermischen, würzen. Masse auf dem Pumpernickel verteilen, andrücken, zugedeckt ca. 4 Std. kühl stellen.
4. Vor dem Servieren mit Rainbow Salad, Dill und Zitronenschale garnieren.

Tipp: Als Vorspeise mit Blattsalat servieren.

Hinweis: Rainbow Salad enthält fein geschnittene Streifen von Renden, Sellerie, gelben und orangen Rüepli. Erhältlich in Coop Supermärkten. Ersatz: Rüeplistreifen.