

Tomatenbutter auf Tiroler Weißbrot (ca. 500 g)

Zutaten:

- 2 Gläser in Öl eingelegte Tomaten (je ca. 280 g / Abtropfgewicht je ca. 150 g)
- 1 Päckchen italienische Kräuter (TK-Ware)
- 150 g zimmerwarme Butter
- 1 TL Meersalzflocken
- optional: schwarze Oliven, einige Blätter Basilikum

Zubereitung:

Die Tomaten in ein Sieb geben, abtropfen lassen und dabei das Öl auffangen. Eine Hälfte der Tomaten mit den itl. Kräutern pürieren, die andere Hälfte in kleine Stücke schneiden.

Die zimmerwarme Butter mit dem Handmixer einige Minuten aufschlagen, bis sie luftig leicht und fast weiß ist. Das Meersalz sowie die pürierten Tomaten hinzugeben und nochmals kurz aufschlagen. Abschließend die geschnittenen Tomaten unterheben.

Brot mit der Butter großzügig bestreichen und, wer mag, mit Basilikum sowie geschnittenen, schwarzen Oliven toppen.

Tipps:

- Die Butter macht sich besonders gut auf getoastetem Brot.
- Oft finden sich Kapern in den Tomatengläsern. Diese einfach mit den Tomaten pürieren.
- Das Öl aufbewahren und als Dressing für Salate verwenden.

Kartoffelaufstrich auf Tiroler Steinofenbrot (ca. 700 g)

Zutaten:

500 g Kartoffeln
150 g Graukäse (jung)
200 g Sauerrahm
1 Bund Schnittlauch
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser garen.

Den Graukäse in kleine Würfel schneiden bzw. zerbröseln.

Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden, einen Esslöffel beiseite stellen und den übrigen mit dem Sauerrahm glattrühren.

Die Kartoffeln abschütten, zurück in den Topf geben und ein bisschen ausdampfen lassen. Solange sie noch heiß sind, den Käse dazugeben, die Masse zerstampfen und abkühlen lassen.

Abschließend den Sauerrahm unterrühren und den Aufstrich mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brot mit dem Aufstrich großzügig bestreichen und mit dem beiseite gestellten Schnittlauch garnieren.

Tipp:

- Der Aufstrich eignet sich auch als Füllung für Krapfen oder Blätterteigtaschen.

Rote Beete-Frischkäse auf Tiroler Nussbrot (ca. 700 g)

Zutaten:

200 g Rote Beete gekocht

175 g Frischkäse natur

3 – 5 EL Kren (scharf-würzig aus dem Glas)

100 g Walnusskerne

Salz und Pfeffer aus der Mühle

frischer Kren

Zubereitung:

Die Walnusskerne grob hacken.

Die Rote Beete pürieren, mit dem Frischkäse, dem Kren (Menge je nach Geschmack und Schärfe) sowie den Walnusskernen verrühren und den Aufstrich mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach dem Bestreichen der Brote, mit einer Reibe frischen Kren darüber geben.

Tipp:

- Rote Beete färbt alles! Sicherheitshalber beim Schneiden Handschuhe oder gerne auch einen Ganzkörperanzug tragen.
- Bereits gekochte Beete findet man meist in 500 g Portionen. Aus übriger Beete stellt man einfach Chips her, in dem man sie in ca. 1-2 mm dünne Streifen schneidet, nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legt und bei 150°C Heißluft im Ofen backt. Das dauert, je nachdem, wie dick und groß die Scheiben sind, etwa 30 Minuten. Sie sind fertig, wenn sie sich am Rand wellen. Während der Backzeit die Scheiben zwei, drei Mal wenden.