

Butterbrot-Variationen



Rezeptzutaten		Arbeitsschritte zum Rezept
<p>Rosinen-Mandel-Butterbrote:</p> <p>70 g Süßrahmbutter</p> <p>1/2 TL Zimt</p> <p>2 EL Rosinen</p> <p>1 EL Mandeln</p> <p>1 TL Puderzucker</p> <p>1 EL Schokoraspeln</p> <p>8 Himbeeren</p> <p>1/2 Ministangenweißbrot</p> <p>Melisse</p>	<p>Rosinen klein hacken, Mandelsplitter anrösten, mit Süßrahmbutter, Zimt und etwas Puderzucker gut vermengen und auf getoastete Baguettescheiben aufstreichen. Mit Schokoraspel und Himbeeren garnieren.</p>	
<p>Karotten-Apfel-Butterbrote:</p> <p>70 g Joghurtbutter</p> <p>40 g Karotten</p> <p>30 g Apfel</p> <p>1/2 EL Dill</p> <p>Salz, Pfeffer</p> <p>Karottenspiralen einer halben Karotte</p> <p>4 Sherryäpfel</p> <p>1/2 Ciabattabrot</p>	<p>Karotten schälen, fein raspeln. Apfel schälen, Haus ausstechen und in feine Würfel zerteilen. Dill abzupfen und grob hacken. Alles mit Joghurtbutter gut vermengen und mit Salz, Pfeffer würzen. Auf Ciabattabrot streichen, mit einer Karottenspirale und halbierten Sherryäpfeln garnieren.</p>	
<p>Tomaten-Chili-Butterbrote:</p> <p>70 g Sauerrahmbutter</p> <p>60 g Tomaten</p> <p>1 TL Tomatenmark</p> <p>1/2 Chilischote</p> <p>1/2 EL Basilikum</p> <p>Salz, Pfeffer</p> <p>2 Radieschenspiralen</p> <p>4 Scheibe(n) Salami</p> <p>4 Scheibe(n) Roggenbrot</p>	<p>Tomaten abziehen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Chilischote in feine Röllchen schneiden, Basilikum abzupfen, in feine Streifen schneiden. Tomatenmark dazu geben, alles mit Sauerrahmbutter gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Roggenbrot streichen, mit Salami und Radieschenspiralen garnieren.</p>	
<p>Quelle: http://www.cma.de</p>	<p>Die Reste der verschiedenen Butter-Variationen auf Pumpnickelscheiben aufstreichen, abwechselnd zu einem Turm zusammensetzen und diesen auf die Tellermitte setzen. Die anderen Brotscheiben rundum setzen und mit Melisse garnieren.</p>	