

Das Butterbrot

Beiß' mal
wieder rein!



Kerniger Tomaten-Mozzarella-Toast

Zutaten (4 Portionen):

- 1-2 mittelgroße Tomaten
- 125 g ZOTTARELLA Mozzarella
- 4 Scheiben Toast-Brot (z.B. Golden Toast)
- einige Blätter frisches Basilikum
- 4-6 Scheiben deutscher Kernschinken
- Olivenöl

Zubereitung:

Tomaten waschen, abtrocknen, Mozzarella abtropfen lassen und alles in Scheiben schneiden. Toast-Scheiben mit Tomatenscheiben, Basilikumblättern und Mozzarella belegen. Zuletzt den Kernschinken auf den Mozzarella legen und mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln.

3 weitere Rezepte finden Sie auf der Rückseite.

Leckere Butterbrote

Coole Apfel-Burger

Zutaten (4 Portionen):

- 4 REWE Weizen Toastbrötchen
- 250 g ONKEN Quark
- 40 g Walnüsse
- 1 Vanilleschote
- 2 große, säuerliche Äpfel
- 6 Scheiben Pikantje
- etwas Honig oder Zuckerrübensirup
- etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Äpfel für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Den Quark mit dem Mark der Vanilleschote vermischen. Danach mit Honig oder Zuckerrübensirup abschmecken und ebenfalls kühl stellen. Toastbrötchen nach Belieben toasten und abkühlen lassen. Aus den Käsescheiben mit Ausstechformen z.B. Herzen und Sterne ausstechen. Eine Schicht der Quark-Mischung auf die Ober- und Unterhälften der Brötchen streichen. Nun die Käseherzen auf die Unterhälften legen und am Rand heraus stehen



lassen. Die Äpfel in Scheiben schneiden, vom Kerngehäuse befreien, mit Zitronensaft beträufeln und damit die Unterhälften belegen. Oberhälften darauf legen und die Käseformen mit einem Zahnstocher befestigen und dekorieren.

Süßer Gipfel-Stürmer

Zutaten (4 Portionen):

- 4 (möglichst quadratische) Körner-Brotscheiben
- 200 g fettarmer Frischkäse
- 3 EL gehackte Nüsse
- 80 g Bananenchips
- 2 TL Ahornsirup
- Nusscreme

Zubereitung:

Den Frischkäse mit zwei Teelöffeln Ahornsirup verrühren und damit eine Hälfte der Brote bestreichen. Die andere Hälfte der Brotscheiben mit Nusscreme bestreichen. Die Quarkschicht mit Bananenchips und gehackten Nüssen belegen. Die Brotscheiben zusammenlegen, diagonal durchschneiden, fertig.



Deftiger Gurken-Max

Zutaten (1 Portion):

- 1 Scheibe Craubrot
- 1 EL Dänische Remoulade
- 50 g kleine Gurkchen (z.B. Kühne)
- 50 g gekochter Schinken
- 1 Ei
- 1/2 EL Speiseöl
- grob geschroteter Pfeffer, Salz
- etwas feingehackter Schnittlauch

Zubereitung:

Brotscheibe mit Remoulade bestreichen und mit fein geschnittenen Gurken und Kochschinken belegen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Ei braten. Das fertige Spiegelei auf das Brot legen und mit Pfeffer, Salz und Schnittlauch bestreuen.

