



Eine Kreation von Fachlehrer Jansen und Bäcker-Azubis der BBS-Wittmund

Harlinger Käse-Brötchen Snack

Grundrezept: 1 Snack

Harlinger Käse-Brötchen „Snack“, ein Imbiss der Premiumklasse, belegt mit Elbländer Käse und mariniertem Rucola mit Tomaten- und Feta- oder Hirtenkäse-Würfeln.

Zutaten

- 1 Stück Harlinger Käse-Brötchen
- 30 g (1 Scheibe) Käse (Elbländer)
- 10 g Rucola
- 30 g Hirtenkäse (Feta)
- 1 Stück Cocktailtomate
- 20 g Butter

Marinade

- 25 ml Balsamicoessig (dunkel)
- 15 ml Öl (Olivenöl)
- 2 Spritzer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Prise Zucker

Herstellung:

Rucola grob zerteilen, Hirtenkäse (Feta) und Cocktailtomate in Würfel schneiden.

Aus Balsamicoessig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl eine Marinade aufschlagen. Mit einem Teil der Marinade den Rucola marinieren. In der restlichen Marinade Käse- und Tomatenwürfel einlegen und ziehen lassen.

Brötchen aufschneiden, Schnittflächen mit Butter bestreichen oder eventuell mit der Marinade beträufeln. Untere Brötchenhälfte mit mariniertem Rucola belegen. Elbländer-Scheibe in Dreiecke geschnitten (oder als Blüten ausgestochen) auf den Rucola legen und mit den eingelegten Hirtenkäse- und Tomaten-Würfeln garnieren. Anschließend mit der oberen Hälfte des Brötchens komplettieren und servieren.



Rezept-Nr. B0010

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de