

Foodtrend Rezept



Perfekt für die Sommerzeit

#MartinBraunTrendsetter

Büezerbrot

Variante 1

Gesamtstückzahl: 1 Scheibe Brot

..... 1 Scheibe **Büezerbrot**
..... 0,050 kg körniger Frischkäse
..... 3 Scheiben Erdbeere
..... 3 Scheiben Pflaume
..... 0,020 kg Granatapfelkerne
..... 0,015 kg Walnussbruch
..... 2 Blatt Minze
..... 1 Blüte Kapuzinerkresse
..... 0,015 kg Honig

Herstellung Variante 1

- ▶ Büezerbrot auf Schnittstärke 12 aufschneiden.
- ▶ Brotscheibe mit körnigem Frischkäse bestreichen.
- ▶ Erdbeerscheiben locker verteilt auflegen.
- ▶ Pflaumenscheiben gefächert im rechten Drittel platzieren.
- ▶ Granatapfelkerne gleichmäßig verteilt aufstreuen.
- ▶ Brotscheibe mit Honig überspinnen.
- ▶ Kapuzinerkresse und Minze zum Ausgarnieren nutzen.

Variante 2

Gesamtstückzahl: 1 Scheibe Brot

..... 1 Scheibe **Büezerbrot**
..... 0,050 kg körniger Frischkäse
..... 5 Scheiben Radieschen
..... 1 Scheibe Gurke
..... 0,002 kg Schnittlauch
..... 0,001 kg Schnittlauchblüten
..... 1 Prise Salz
..... 1 Prise Pfeffer, grob gemahlen

Herstellung Variante 2

- ▶ Büezerbrot auf Schnittstärke 12 aufschneiden.
- ▶ Brotscheibe mit körnigem Frischkäse bestreichen.
- ▶ Radieschenscheiben rechts zu einer Blume geformt auflegen.
- ▶ Gurke länglich aufschneiden und neben die „Radieschenblume“ platzieren.
- ▶ Schnittlauch und Schnittlauchblüten gleichmäßig verteilt aufstreuen.
- ▶ Mit Salz und Pfeffer würzen.

Foodtrend Rezept



Snack mit extra Kick!

Legumibrötchen

Gesamtstückzahl: 1 Brötchen

- 1 **Legumibrötchen**
- 0,040 kg körniger Frischkäse
- 2 Scheiben Gurke
- 3 Scheiben Radieschen
- 0,030 kg Rucola
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer, grob gemahlen

Herstellung

- ▶ Legumibrötchen aufschneiden und beidseitig mit körnigem Frischkäse bestreichen.
- ▶ Gurke länglich dünn aufschneiden.
- ▶ Gurkenscheiben und Radieschenscheiben farblich abwechselnd und gefächert auflegen.
- ▶ Mit Rucola toppen und einer Prise Salz und Pfeffer würzen.

#MartinBraunTrendsetter