

KÄSEREI CHAMPIGNON HOCH-GENUSS MIT TOMATEN-CRACKERN



REZEPT

für 2 Bleche (ca.
50 St.)

4-6 Personen



ZUTATEN

2 Käseerei Champignon Hoch-Genuss (Zimmertemperatur)
500 g Mehl (und etwas Mehl für die Arbeitsfläche)
2 TL Salz
1/2 Hefewürfel
200 g Butter (zimmerwarm)
4-5 Flaschen- oder Eiertomaten
2 EL Olivenöl
grobes Meersalz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eine Mulde formen, Hefe darin verkrümeln und mit 125 ml Wasser verrühren. Den Hefebrei mit etwas Mehl bestäuben, ein feuchtes Tuch über die Schüssel legen, 15 Minuten gehen lassen. Butter unterkneten, ungefähr 2 Stunden gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche den Teig sehr dünn ausrollen. Mit einer Gabel Löcher in den Teig stupfen. Mit einem Teigrad (oder einem Messer) in unregelmäßige Formen schneiden, auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche legen.

Tomaten waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden, auf jedes Teilstück eine Tomatenscheibe legen, im Backofen bei 175 °C Umluft ca. 12 Minuten goldbraun backen (je nach Ofen evtl. nach 6 Minuten das obere gegen das untere Blech austauschen). Die fertigen Tomaten-Cracker mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit Basilikum garnieren. Käseerei Champignon „Hoch-Genuss“ in Spalten schneiden und mit den Crackern servieren.

Tipp:

Dazu passen mediterrane Antipasti, wie Oliven, Peperoni oder geschmorte Rotwein-Schalotten

Weinempfehlung:

Dazu passen Rotweine oder auch aromatische, eher fruchtige Weißweine

Weitere Rezepte unter: www.hoch-genuss.de