

# Käserei Champignon Hoch-Genuss mit Tomaten-Kracker



## Zutaten für 4 Portionen:

2 Käserei Champignon Hoch-Genuss, Zimmertemperatur  
500g Mehl und etwas Mehl für die Arbeitsfläche  
2TL Salz  
½ Hefewürfel  
200g Butter, zimmerwarm  
4-5 Flaschen- oder Eiertomaten  
2EL Olivenöl  
grobes Meersalz, Pfeffer  
Tomaten

## Zubereitung:

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eine Mulde formen, Hefe darin verkrümeln und den Schüsselinhalt mit 125ml Wasser verrühren. Den Hefebrei dann mit etwas Mehl bestäuben, ein feuchtes Tuch über die Schüssel legen und 15 Minuten gehen lassen. Dann Butter unterkneten und ungefähr 2 Stunden gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Nach der Zeit den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Mit einer Gabel Löcher in den Teig stupfen. Mit einem Teigrad (oder einem Messer) in unregelmäßige Formen schneiden und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Tomaten waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden, auf jedes Teigstück eine Tomatenscheibe legen und 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-Kracker mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit Basilikum garnieren. Käserei Champignon Hoch-Genuss in Spalten schneiden und mit den Kräckern servieren.

## Tipp:

Dazu passen mediterrane Antipasti, z. B. Oliven, Peperoni oder geschmorte Rotwein-Schalotten.

## Weinempfehlung:

Dazu passen Rotweine oder auch aromatische, eher fruchtige Weißweine.

