

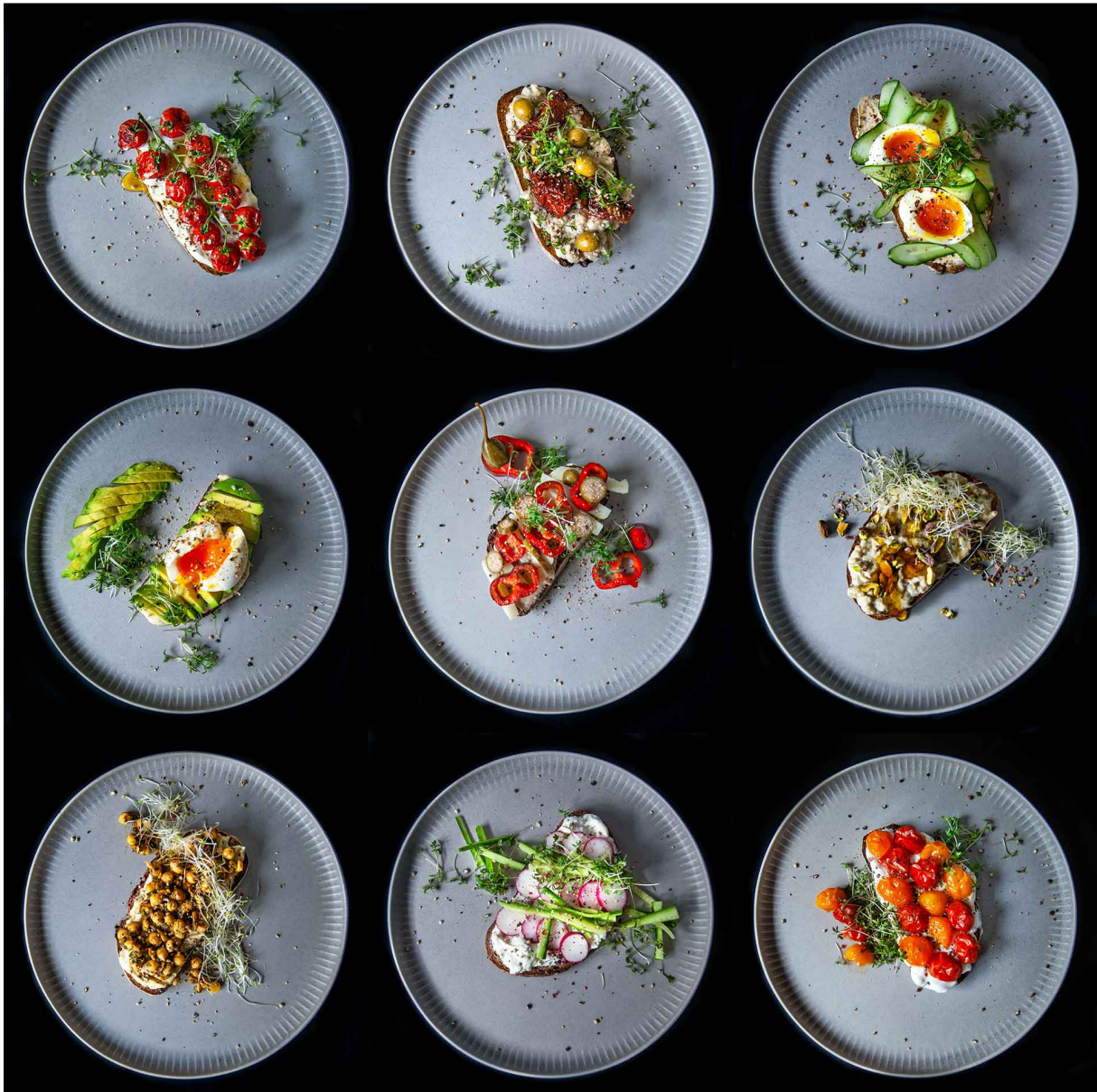
## 9 plus 1 herzhafte Tartines Rezepte

**Schon mal ein Tartine oder ganz viele Tartines selbst gemacht? Was das ist? Nun ja genau dies wollen wir in diesem Artikel etwas näher beleuchten. Aber auch die nötige Inspiration liefern.**



### **Tartine – die wahrscheinlich eleganteste Form ein belegtes Brot zu servieren**

Belegte Brote hat wohl jeder von uns schon mal gemacht. Egal ob offen oder in Doppeldecker-Sandwich-Form serviert, dieser schnell gemachte Snack kann wirklich sehr lecker sein. Belegte Brote können als delikates und herzhaftes Frühstück dienen oder als deftige, aber genauso leichte Brotzeit zwischendurch, um dem täglichen Energieverlust entgegenzuwirken. Auch zum Apéro machen Tartines eine sehr gute Figur. Kurz und gut man kann die bunten, toll aussehenden Alleskönner eigentlich zu jeder Tageszeit genießen. Der Belag eines solchen Brotes kann dabei von komplett vegan bis hin zu Mischungen mit Käse, Schinken oder Fleisch gehen. Wir möchten Euch an dieser Stelle mit einigen besonders leckeren und gesunden Rezeptideen für solche Brote inspirieren.



## Was ist eigentlich ein Tartine?

Aber was sind nun eigentlich Tartines? Nun ein Tartine ist ein belegtes Brot, nur eben ein wenig französischer, sprich eleganter, schöner und kreativer und das hört man dann auch schon am Klang des Wortes selbst. Tartine à la française eben! Wenn Ihr ein wenig googelt werdet Ihr übrigens auch Rezepte für Sauerteigbrote (Tartines) finden. Passt perfekt, denn ein solches Brot eignet sich hervorragend als Basis für jede Art von Tartine-Rezept. Ein Tartine kommt immer schön belegt daher und wird niemals mit einer zweiten Scheibe Brot im Sandwich-Style zugedeckt. Warum auch bei der wunderschönen Optik dieser Brote. Die Brotscheibe selbst wird vor dem Belegen kross getoastet oder auf einem Rost im Backofen (bestrichen mit etwas Öl) gegrillt.

## Faszination Tartine – belegte Brote unendlich kreativ

Das Schöne an einem belegten Brot, einer Tartine oder einem Healthy Toast wie der Amerikaner sagen würde, sind die unbegrenzten Möglichkeiten. Es hört sich so simpel an ein Brot zu belegen, dabei sind der Fantasie sowohl was den Belag selbst betrifft, aber auch im Bezug, auf die kreative Gestaltung so gut wie keine Grenzen gesetzt. Tartines können deftig sein, leicht, scharf, süß und exotisch. Sie können komplett vegan belegt sein oder mit Käse, bis hin zu Fleisch. Man kann Tartines mit Gemüse machen, aber genauso gut mit Obst, Beeren oder Pilzen.

### Neun plus eins Tartine Rezepte



[Tartine mit Auberginencreme](#)



[Tartine mit Avocado und Ei](#)



[Tartine mit Kichererbsen](#)



## Tartine mit Radieschen und Gurke

### **Saisonal, frisch, lecker – Tartines haben immer Saison**

Das schönste an Tartines ist es, dem saisonalen Einfluss der Natur selbst, bei der Gestaltung der toll aussehenden Brote, ein wenig seinen Lauf zu lassen. Nutzt was immer gerade Saison hat. Das passt in jedem Fall und ist zudem noch richtig frisch und gesund. Also Tartine mit Spargel in der Spargelsaison, mit Pilzen während der Pilz-Zeit oder mit Kürbis, wenn diese Saison haben. Genauso aber Erdbeeren, Blaubeeren und so weiter. Damit habt Ihr zudem gleich das passende Geschmackserlebnis zur jeweiligen Jahreszeit. Zu den aktuell besonders beliebten Tartine Rezepten gehören sicherlich Varianten mit Avocado oder Tomaten. Gerne auch getoppt mit einem Ei. Besonders schön mit einem pochierten, denn da kann man beim Anschneiden das Eigelb schön über das Brot laufen lassen. Man könnte stundenlang zusehen.



[Tartine mit Schafskäse und Paprika](#)



[Tartine mit Spargel](#)





## Frühstücksbrot mit Aubergine und Pistazie

### **Belegte, gesunde Brote und der passende Basis-Aufstrich**

Bevor Ihr Euer Tartine mit Gemüse, Obst, Beeren, Pilzen und vielem mehr belegt könnt Ihr noch zusätzliche Geschmacksaromen und Texturen mit dem passenden Brotaufstrich mit einbringen. Versucht es mit Naturjoghurt, Skyr oder Quark, Ricotta und Mascarpone. Probiert, aber auch exotischere Varianten, wie Harissa, Baba Ghanoush (Auberginencreme), Hummus oder unterschiedlichste Pestos. So könnt Ihr selbst mit einem ähnlichen Belag immer wieder neue Geschmackserlebnisse kreieren. Heute haben wir mal mit 10 Ideen für den Start begonnen. Wir sind uns aber relativ sicher das diese Rezepte-Serie hiermit noch nicht ganz beendet ist.



[Tartine mit Tomate](#)



[Frühstücksbrot mit Gurke](#)



## Tomaten Frühstücksbrot

---

Veröffentlicht von **Gourmet Magazin**

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR  
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland  
+49 (0)521-58497757 | [info@gourmet-magazin.de](mailto:info@gourmet-magazin.de) | [www.gourmet-magazin.de](http://www.gourmet-magazin.de)