

Tartine mit Erdbeeren

Garniert auf körnigem Frischkäse

Dieses Tartine Rezept ist perfekt für die Erdbeersaison geeignet. Frische Erdbeeren auf körnigem Frischkäse mit einem Touch Basilikum und Rosmarin. Gewürzt mit scharfen roten Chiliflocken entsteht eine interessante Balance zwischen Süße und Schärfe. Kann man zum Frühstück genauso gut genießen wie als Snack zwischendurch. Da das Capsaicin im Chili ja bekanntlich glücklich macht das perfekte Rezept für einen gelungenen Tag.

Zutaten

- 2 Scheiben Bauernbrot
- Butter
- 10 Erdbeeren
- 4 EL Körniger Frischkäse
- 1 Hand voll Basilikumblätter
- 1 Rosmarinzweig
- Schwarzer Pfeffer
- Chiliflocken

Zubereitung

- Die beiden Brotscheiben dünn mit Butter bestreichen und im Backofen knusprig backen.
- Die Erdbeeren abwaschen, trockentupfen und das Grün entfernen. Nun zwei Erdbeeren in Scheiben schneiden und den Rest vierteln.
- Die Brotscheiben mit dem körnigen Frischkäse bestreichen.
- Auf einem Brot die Scheiben garnieren auf dem anderen die Erdbeerviertel mit der Spitze nach oben platzieren.
- Die beiden Tartine mit Basilikum und ein paar Rosmarinnadeln dekorieren und dann mit Pfeffer und Chili würzen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/tartine-erdbeeren/>