

Brotzeit

Für das Brot:

| | | |
|------------------------|-------------------|-----------------------------|
| 3 Eier | 200 g Joghurt | 80 ml Walnussöl |
| 1 TL Salz | 1 TL Zucker | 350 g Weizenmehl |
| 3 TL Backpulver | 75 g Walnusskerne | 1 säuerlicher Apfel (150 g) |
| 100 g Ziegenfrischkäse | | |

Für die Brötchen:

| | | |
|-------------------------|-------------|-----------|
| 200 g Mehl | 150 g Milch | 1 TL Salz |
| 2 EL gerebelter Oregano | 200 g Gouda | |

Für den Aufstrich:

| | | |
|------------------|------------------------------|----------|
| 1 Avocado | 1 Zitrone | 1 Tomate |
| 4 EL Tomatenmark | $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum | Salz |
| Chiliflocken | | |

Für die Marmelade:

| | | |
|---------------------------|------------|----------------|
| 400 g Erdbeeren (TK-Ware) | 3 EL Honig | 2 EL Chiasamen |
|---------------------------|------------|----------------|

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Brot Eier, Joghurt, Öl, Salz, Zucker verrühren. Mehl und Backpulver mischen und hinzugeben. Walnüsse dazugeben. Apfel halbieren, entkernen, in Scheiben schneiden und zum Teig geben. Hälfte des Teiges in die Formen füllen, ein Teelöffel Ziegenfrischkäse daraufsetzen und restlichen Teig darauf geben. Im Ofen 25 Minuten backen.

Für die Brötchen Gouda reiben. Mehl, Milch, Käse, Salz, Oregano zusammen mischen. In Brötchenform füllen und 20 Minuten backen.

Inzwischen Erdbeeren putzen und fünf Minuten mit Honig köcheln. Chiasamen dazugeben und weitere 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Für den Aufstrich Zitrone auspressen. Basilikumblätter abzupfen. Avocado halbieren, entkernen, von der Schale befreien und mit der Tomate in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Brötchen mit Tomatenmark bestreichen, mit Avocado und Tomate belegen, mit Salz, Chili würzen und mit Basilikum garnieren.

Brot und Brötchen aufschneiden. Brot mit Avocadoaufstrich und Brötchen mit der Marmelade auf Tellern anrichten und servieren.

Sandra Schröder am 29. Dezember 2015