

Spundekäs', Brezel, Wurst-Salat

Für zwei Personen

Für die Brezel:

130 g Mehl	100 g griech. Joghurt	1 TL Backpulver
$\frac{1}{4}$ TL Natron	50 g Natron	1 Ei

Brezelsalz

Für den Spundekäs':

60 g Butter	150 g Frischkäse	190 g Quark
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	2 TL edels. Paprikapulver	1 rote Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Für den Wurstsalat:

150 g Fleischwurst	100 g mittelalter Gouda	50 g Essiggurken
1 rote Zwiebel	4 EL Olivenöl	3 EL weißer Balsamicoessig
1 TL süßer Senf	1 TL mittelscharfer Senf	1 TL Honig
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bundkrause Petersilie	Salz, Pfeffer

Für die Schnittlauchbutter:

100 g weiche Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer
---------------------	---------------------------------	---------------

Für die Brezel: Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Mehl, $\frac{1}{4}$ TL Natron und Backpulver mit Joghurt vermischen und zu einem lockeren Teig verkneten.

2 Liter Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Natron hinein geben und Topf von der Hitze nehmen.

Teig teilen, jeweils beide Hälften zu einer langen dünnen Schnur rollen, die an den Enden deutlich dünner als in der Mitte ist.

Enden miteinander verdrehen und an dem oberen Teil der Brezel festdrücken. Brezel nun für einen kurzen Moment in das Natron-Wasser tauchen und auf ein Backblech legen.

Ei aufschlagen, verquirlen und Brezel damit bepinseln. Salz nach Geschmack darüber streuen und für 20 min im Backofen goldbraun ausbacken.

Für den Spundekäs': Butter mit Frischkäse und Quark mischen.

Knoblauch abziehen, klein hacken und unter die Masse heben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Masse sollte eine leicht hellrote Farbe haben.

Zwiebel abziehen und ein Viertel davon in Ringe schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zwiebeln und Schnittlauch über den Spundekäs' geben.

Für den Wurstsalat: Fleischwurst erst in Scheiben und dann in feine Streifen schneiden. Käse in Streifen schneiden. Essiggurkenebenfalls in Streifen schneiden.

Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Aus Balsamicoessig, 3 EL Wasser, Öl, süßen und mittelscharfen Senf und Honig eine Marinade herstellen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleischwurst, Käse, Gurke und Zwiebeln mit der Marinade verrühren. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Kräuter unter den Wurstsalat mischen und ziehen lassen.

Für die Schnittlauchbutter: Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden.

Schnittlauchringe mit Butter vermengen, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kai Link am 06. August 2019