

Bäits Chruutstielbrot



© Foto: Juliette Chrétien Rezept: Carlo Bernasconi

**Zubereitungsdauer 15 min. /
Für 2-3 Personen**

Zutaten Sauerteig:

100 g zimmerwarme Butter
1 TL frisch gepresster Zitronensaft
je 1 EL Petersilie, Schnittlauch, Dill, Thymian und
Majoran frisch gehackt
600 g Chruutstiel oder Mangold
8 Scheiben Bauernbrot
Salz & Pfeffer aus der Mühle

Was ich sonst noch brauche:

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Butter mit dem Zitronensaft schaumig rühren, die gehackten Kräuter daruntermischen.

Die Chruutstiel- oder Mangoldblätter von den Stielen befreien und in schmale Streifen schneiden, 5 Minuten in gesalzenem Wasser blanchieren. Mit kaltem Wasser abbrausen und gut abtropfen lassen. Nach Belieben die Stiele in kleine Würfel (etwa 0.5 cm) schneiden und mit kochen.

Die Brotscheiben mit der Hälfte der Kräuterbutter bestreichen und im vorgeheizten Ofen backen. Inzwischen die restliche Kräuterbutter in eine Pfanne geben und Chruutstiel oder Mangold darin etwa 3 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Mit 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.

Die Brotscheiben auf einer Platte anrichten und mit dem gedünsteten Krautstiel oder Mangold belegen.

MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !