

#TomatoKing

Die Rezepte zur Challenge des Jahres – Challenge 3 „Nicht ohne meine Tomate“

Koch: Adrian Schoetzau

Klassiker nicht ohne meine Tomate

Zutaten

2 Scheiben Buchweizenbrot
1 Ochsenerztomate, auf Raumtemperatur und geschnitten
1 Schalotte, in dünne Scheiben geschnitten
Fassbutter nach belieben
Schnittlauch, fein geschnitten
Maldon Sea Salt
Pfeffer grob

Zubereitung

Buchweizenbrot mit der Butter bestreichen (alternativ Olivenöl)
Mit den Tomaten belegen, würzen mit Salz und Pfeffer und zum ausgarnieren nach eigenem Ermessen mit Schnittlauch und Schalotten bestreuen.

Buchweizenbrot

Zutaten (für 1 Laib)

500g Buchweizenmehl
40g Kartoffelmehl (kann auch mit Maisstärke ersetzt werden)
Packung Weinstein-Backpulver
etwas Salz
500ml Wasser
60ml Bio-Olivenöl
optional: 1 Tasse Sonnenblumenkerne oder Walnüsse
je nach Wunsch Kräuter

Zubereitung

Zunächst die trockenen Zutaten in eine große Schüssel geben und gut vermischen. Dann die feuchten Zutaten (Wasser und Olivenöl) hinzufügen und verkneten, bis ein zäher Teig entsteht, der sich vom Schüsselrand löst. Im Anschluss eine Backform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Die Backform in den vorgeheizten Ofen geben und bei 200°C für etwa eine Stunde backen. Das köstliche Buchweizenbrot ist fertig, sobald es hohl klingt.