



BROMBEER-BUTTER BOARD

Zutaten:

Für 2-4 Personen

Für die Würznüsse: 1 Eiweiß 40 g Zucker 2 TL Salz 1/2 TL Cayennepfeffer 1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver 350 g gemischte Nüsse (z.B. Pistazien, Mandeln, Walnüsse)

Für das Butter Board: 250 g Butter, zimmerwarm 1/2 rote Zwiebel 3 Stängel Rosmarin 150 g Brombeeren 1-2 EL flüssiger Honig Salz, Pfeffer

Ausserdem: 1 Ciabatta 2 Knoblauchzehen Olivenöl

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Eiweiß 1 Min. leicht aufschlagen. Die Gewürze hinzufügen und kurz unterrühren. Die Nüsse unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleichmäßig verteilen und ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Zwischendurch wenden. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Währenddessen die Butter mit der Rückseite eines Esslöffels auf ein Holzbrett streichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel schälen, vierteln und in sehr feine Ringe schneiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen. Butter gleichmäßig mit Zwiebelringen, Rosmarin, Brombeeren und Würznüssen belegen.

Die Backofen-Temperatur auf 200 Grad Ober-/Unterhitze erhöhen. Das Ciabatta in Scheiben schneiden und auf einem, mit Backpapier belegtem, Backrost ca. 10 Minuten goldbraun rösten. Nach dem Backen direkt mit einer Knoblauchzehe einreiben und mit etwas Öl beträufeln.

Das Butter Board vor dem Servieren mit Honig beträufeln.