



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
- Olivöl

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 abzapfen. 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.