

Sommerrezept

Frühstück
und Snacks

Mausketier & Co

Erbsen-Aufstrich Zutaten für 4 Portionen	Tomaten-Basilikum-Bruschetta Zutaten für 4 Portionen	Mäuseweckerl Zutaten für 4 Portionen
8 Scheiben Vollkornbaguette	8 Scheiben Vollkornbaguette	8 Scheiben Vollkornbaguette
1 TL Olivenöl	5–6 Cocktailtomaten	80 g Käse
50 g Erbsen	3 Erdbeeren	Gemüse zum Belegen (gewaschen und geputzt)
1 EL Ricotta	3 Kirschen	
1 EL Zitronensaft	3 Basilikumblätter	
1 TL gehackte Minze	etwas Olivenöl	
	getrocknete Kräuter (z. B. Thymian, Oregano)	

Zubereitung



1 Vollkornbaguette mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 190°C ca. 3 bis 4 Minuten goldbraun rösten. Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

2 Für den Erbsen-Aufstrich die Erbsen für ca. 3 Minuten in kochendes Wasser geben. Diese danach abseihen und mit kaltem Wasser kurz abspülen. Erbsen, Olivenöl, Ricotta, Zitronensaft und Minze in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer zu einer glatten Masse pürieren. Aufstrich auf die abgekühlten Baguettescheiben streichen.

3 Für das Bruschetta, Cocktailtomaten, Erdbeeren, Kirschen und Basilikum gut waschen und abtrocknen. Danach alles klein schneiden und mit etwas Olivenöl und getrockneten Kräutern nach Belieben verfeinern. Auf den bereits gerösteten abgekühlten Baguettescheiben verteilen.

4 Für das Mäuseweckerl, Gemüse gründlich mit kaltem Wasser waschen, abtrocknen und in kleine Stücke schneiden. Die Baguettescheiben mit Käse belegen und in Form eines Mäuschen belegen, z. B. Karotten als Nase und Mund.

