

Mega-Brunch

Fünf Freunde, ein grosser Tisch und ein gemütlicher Brunch.

Gut vorbereitet und mit einfachen Rezepten wird jeder zum Profi-Gastgeber.



Oliven-Kräuterbutter

100 g Vorzugsbutter, weich
50 g schwarze Oliven, in kleine Stücke geschnitten
1/2 TL gehackter Thymian
1/2 TL gehackter Rosmarin

Honigbutter

100 g Vorzugsbutter, weich
2 EL flüssiger Honig
1/2 TL Zimt
1/2 Vanillestängel, Mark

Kressequark

2 EL Kresse, gehackt
250 g Quark
1 kleine Tomate
Salz und Pfeffer

Apfelstrudelquark

250 g Rahmquark
1/2 rotschaliger Apfel, z.B. Gala
1 TL Rosinen
1/2 TL Zimt
1/2 Vanilleschote, Mark

Butter- und Quark-Werkstatt

Buttermischungen

Das ist im Handumdrehen gemacht! Weiche Butter schaumig rühren und mit den jeweiligen Zutaten mischen. Butter in kleine Töpfchen füllen oder zwischen Backtrennpapier zu einer Butterrolle formen und vor dem Servieren mindestens eine Stunde kühl stellen. Schmeckt zum Mega-Brunch ausgezeichnet zu Käse, Schinken oder auf dem Sonntagszopf.

Kressequark

Tomate halbieren, Fruchtfleisch herauslösen und Tomate in kleine Würfel schneiden. Mit der Kresse unter den Quark mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Apfelquark

Den Apfel an der Röstiraffel direkt in den Quark reiben. Rosinen, Zimt und Vanillemark dazugeben und alles vermischen.