

## BASILIKUM-TÖRTCHEN MIT TOMATEN TATAR

### ZUTATEN (4 Personen)

1 rechteckig ausgewallter Blätterteig  
1 Bund Basilikum  
50gr Rahmquark  
100gr Doppelrahmfrischkäse  
1 Qimiş klein  
Salz  
Pfeffer  
1 Frühlingszwiebel  
1 TL Balsamicoessig  
1 EL Olivenöl

### ZUBEREITUNG

Aus dem Blätterteig Rondellen von 10 cm ausstechen. Mit der Gabel gut einstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Ein Backpapier über die Rondellen auslegen und dieses mit Linsen bestreuen (bewirkt, dass die Rondellen beim Backen schön flach bleiben). Die Rondellen goldig backen.

$\frac{3}{4}$  des Basilikums in Streifen schneiden und mit dem Rahmquark zusammen mit Mixer pürieren und mit dem Doppelrahmfrischkäse zusammen vermischen. Den Qimiş gut schaumig schlagen und ebenfalls begeben, gut abschmecken und im Kühlschrank fest werden lassen. Den restlichen Basilikum in eine Schüssel geben. Die Tomaten ohne Kerne in kleine Würfel schneiden, Frühlingszwiebel fein hacken und beides zum Basilikum geben. Mit wenig Salz würzen.

**ANRICHTEN:** Käsemischung ca. 1 cm dick auf die Rondellen streichen und mit Tomatenmischung belegen.

**WICHTIG:** Max. 10 Minuten vor dem Essen anrichten: Da der Blätterteig keine isolierende Fettschicht hat, wird es sogleich weich.

## PILZ-KÄSE-TOAST MIT KRÄUTERN

### ZUTATEN (4 Personen)

250gr Champignons  
200gr Käse  
2 Zwiebeln  
0,5dl Weisswein  
1 Bund Schnittlauch  
1 Bund Petersilie  
0,5dl Halbrahm  
Salz, Pfeffer  
2 Eier  
Butter  
8 Scheiben Toastbrot

### ZUBEREITUNG

Den Käse an der Röstiraffel reiben, mit dem Weisswein mischen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Zwiebelnschälen halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Pilze rüsten und in feine Scheiben schneiden. Den Schnittlauch und die Petersilie hacken. Die Zwiebeln in der Butter andünsten, Champignons begeben, dünsten lassen bis sich die Flüssigkeit reduziert hat. Den Halbrahm begeben und weiter einreduzieren lassen. Masse auskühlen lassen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Käse mischen, das Eiweiss steif schlagen. Die Pilze mit den Kräutern zum Käse geben, alles mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Eischnee unterheben und unter die Masse ziehen.

Die Brotscheiben mit der Masse bestreichen und im Ofen goldgelb backen (180 °C, ca. 15 Minuten).

## PIKANTE GRÜNE OLIVEN

### ZUTATEN

1 Zwiebel  
2 Knoblauch  
1 Peperoncini  
30 g Olivenöl (1)  
200g Tomatensauce  
1 EL Rotweinessig  
500g grüne entsteinte Oliven, mit Messer etwas flach gedrückt  
30g Olivenöl (2)

### ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch sehr fein hacken. Peperoncini in feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne das Olivenöl (1) erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Peperoncini darin andünsten. Die Tomatensauce beifügen und zu einer dicken Sauce einkochen lassen. Mit Essig und Salz abschmecken. Oliven in die heiße Sauce begeben und nochmals aufkochen. Vom Feuer nehmen und das Olivenöl (2) begeben.

Sofort und heiss ausgespülte Gläser abfüllen.

Im Kühlschrank 2-3 Wochen haltbar.

## UNGARISCHES APERO GEBÄCK

### ZUTATEN

250gr Quark

250gr Mehl

250gr Butter

½ TL Backpulver

Salz

Parmesan gerieben

1 Ei

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem Teig vermischen und 1 Stunde ruhen lassen.

Teig 1 cm dick auswallen und mehrere Touren geben.

Mit Ei bestreichen und mit Käse bestreuen.

Kleine Kreise ausstechen.

Backen: Heissluft, 180°, ca. 10 Min.