



## Blumenkohlröschen mit Curry und Koriander im Einmachglas

### Zutaten:

400 g Blumenkohlröschen  
100 ml Weißwein trocken  
300 ml Geflügelfond  
2 EL Olivenöl  
1 EL Madrascurrypulver  
1 EL Korianderkörner Meersalz

### **außerdem:**

Einmachglas 2 x 0,75l

### Zubereitung:

Das Currypulver in Olivenöl bei mittlerer Hitze anrösten und mit dem Weißwein ablöschen.

Einmal aufkochen und dann die restlichen Zutaten bis auf den Blumenkohl zugehen. Salzen und einmal aufkochen.

Den Blumenkohl zugeben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.

In ein Einmachglas geben und auskühlen lassen.

Der Blumenkohl kann in tiefen Tellern mit viel Flüssigkeit angerichtet werden.

Er passt gut als Beilage, etwa zu Fisch und Krustentieren.



[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Knäckebrot-Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch

### Zutaten für vier Personen:

3 reife Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
einige Blättchen Basilikum  
3 schwarze Oliven (nach Belieben)  
2 EL natives Olivenöl  
extra Salz  
schwarzer Pfeffer  
Parmesan  
1 Packung Dr. Karg's Oliven Snack

### Zubereitung:

Die Tomaten blanchieren, häuten, entkernen und grob zerdrücken. Die Knoblauchzehe abziehen und in dünne Scheiben, die Basilikumblättchen in dünne Streifen schneiden.

Nach Belieben Oliven in kleine Stücke schneiden und mit den Tomaten mischen. 2 EL Olivenöl zugeben und die Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben.

Die angemachte Tomatenmasse auf den Knäckebrot Snacks anrichten und diese mit Basilikum und etwas Parmesan garnieren.

Vor dem Servieren eventuell nochmals kurz im Ofen erwärmen.



[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Knäckebröt-Ciabatta

### Zutaten für vier Personen:

1 Pkg. Dr. Karg's Tomaten Snack  
125 g Mozzarella  
8 Eismeerkrabben  
4 Datteltomaten  
1 kleines Stück gelbe Paprikaschote  
1 kleines Stück grüne Paprikaschote  
1 kleines Stück rote Paprikaschote  
1 kleines Stück Zucchini  
8 Oliven  
1 EL natives Olivenöl extra  
4 Scheiben italienische Salami  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Roter Pfeffer  
Oregano  
Basilikum  
Dill

### Zubereitung:

Die Knäckebröte auf eine Arbeitsfläche legen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Die Krabben kalt abspülen und trocken tupfen. Das Gemüse waschen und putzen. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten, Oliven und Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Zucchinischeiben kurz in etwas Olivenöl anbraten. Jeweils 8 Knäckebröt-Snacks wie folgt belegen:

#### **Mit Garnelen Ei Mozzarella**

Mit Mozzarella-Scheiben belegen, darauf gelbe Paprikastücke und Krabben anrichten. Mit Dillspitzen garnieren.

#### **Mit Paprika**

Mit Mozzarella-Scheiben belegen, darauf Paprikawürfel geben. Mit Oregano dekorieren.

#### **Mit Tomaten**

Mit Mozzarella- und Tomatenscheiben belegen, nach Belieben mit schwarzem Pfeffer würzen und mit Basilikumblättchen belegen.

#### **Mit Salami**

Die Tomaten-Snacks mit je einer Scheibe Mozzarella und Salami belegen, und darauf die Olivenringen legen. Mit gehacktem Oregano bestreuen.

#### **Mit Zucchini**

Einige Mozzarella-Streifen in kleine Würfel schneiden und diese zusammen mit den angebratenen Zucchinischeiben auf den Tomaten-Snacks anrichten. Mit gehacktem Oregano und grob zerstoßenem rotem Pfeffer anmachen.

Die Ciabattas auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 180°C kurz überbacken, bis der Mozzarella gerade anfängt zu zerlaufen.