



Pikantes Butterboard

Anleitung

1. Die zimmerwarme Teebutter einheitlich mit einem Löffel auf einem Holzbrett verstreichen.
2. Cherry Tomaten, Salatgurke und Käse in mundgerechte Stücke schneiden und auf der Butter verteilen.
3. Eingelegte Pimientos vereinzelt darauf geben. Mit den Kräutern und essbaren Blüten fein garnieren. Zum Dippen das Brot in Scheiben schneiden.

Tipp: Anstelle der Butter kann auch Frischkäse verwendet werden.

Benötigte Zutaten

175 g **Premium Teebutter**

100 g Cherrytomaten

1 Stück Salatgurke (klein)

75 g **Premium Heujuwel**

75 g Premium Original Almkönig geräuchert (geräuchert)

90 g **Granformaggi**

1 TL Pimiento

Brot (zum Dippen)



Ein Rezept von cookingcatrin.at