



# Kartoffelbrötchen mit 4 selbstgemachten Aufstrichen

Zeit gesamt  
2h 10min



Zubereitungszeit  
1h



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 16 Portionen

Kartoffelbrot Backmischung	500 g
Hefe, frisch	21 g
Wasser	470 ml
Tomaten, getrocknet	150 g
Schalotten	1 St.
Knoblauchzehen	1.5 St.
Tomatenmark	2 EL
Zucker	0.25 TL
Olivenöl	12 EL
Cayennepfeffer	
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Oliven, grün	150 g
Kapern	1 EL
Thymian, gerebelt	1 TL
Frischkäse, natur	175 g
Weizenmehl, Type 405	50 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel

### 1. Kartoffelbrötchen-Teig

Löse die Hefe im Wasser auf und vermengen sie mit der Brotmischung. Knete den Teig etwa 5-10 Minuten ordentlich durch – der Teig darf jetzt noch klebrig sein. Decke ihn ab und lasse ihn 30 Minuten ruhen.

### 2. Rote Tapenade

Schneide die getrockneten Tomaten in feine Würfel.

**Tipp:** Ich verwende Soft-Tomaten, diese lassen sich leicht schneiden. Sollten deine getrockneten Tomaten zu fest sein, weiche sie in etwas heißem Wasser ein oder verwenden in Öl eingelegte getrocknete Tomaten.

Schäle die Schalotte und 1 Knoblauchzehne, schneide sie auch in feine Würfel und verrühre sie mit den getrockneten Tomaten, dem Tomatenmark, Zucker, 6 EL Olivenöl und je 1 Prise Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer. Stelle die rote Tapenade zur Seite.

### 3. Oliven Tapenade

Hacke die Oliven, 0,5 Knoblauchzehne, die Kapern und den Thymian mit einem Messer oder einem kleinen Mixer fein und verrühre sie mit 6 EL Olivenöl und 1 Prise Pfeffer.

**Tipp:** Füge für einen würzigeren Geschmack noch 4 Sardellen-Filets hinzu.

#### 4. Frischkäse Dips

Verrühre die Hälfte der roten Tapenade mit der Hälfte des Frischkäses und verrühre die zweite Hälfte des Frischkäses mit der Hälfte der Oliven-Tapenade. Stelle die vier verschiedenen Aufstriche bis zum Verzehr in den Kühlschrank. Sie halten sich im Kühlschrank bis zu einer Woche.

#### 5. Kartoffelbrötchen formen

Gib den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte und teile ihn in 16 Portionen. Forme sie mit bemehlten Händen zu Brötchen, lege sie auf ein gefettetes Backblech und lasse sie abgedeckt für 20 Minuten ruhen.

#### 6. Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 200 °C Heißluft vor und nutze die Dampffunktion deines Ofens. Alternativ kannst du auch eine ofenfeste Schale mit Wasser in den Ofen stellen.

#### 7. Kartoffelbrötchen backen

Schneide die Brötchen kreuzförmig ein, damit sie beim Backen nicht aufplatzen. Gib mehrere Bleche gleichzeitig in den Ofen und backe die Brötchen für etwa 16-18 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen, lasse sie kurz abkühlen und serviere sie mit den Dips. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	215 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	8 g