



Roggenbrot mit Kartoffel- Oliven-Creme und Cherrytomaten



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	300 g
Salz	
Oliven, schwarz	50 g
Rucola	50 g
Knoblauchzehen	1 St.
Cherrytomaten	100 g
Olivenöl	4 EL
Pfeffer, schwarz	
Roggenbrot	8 Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf mit Deckel

1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt ca. 20–25 Min. weich garen.
2. Oliven abtropfen lassen und grob hacken. Rucola verlesen, waschen, trocken schleudern und zwei Drittel ebenfalls grob hacken. Knoblauch schälen und halbieren. Tomaten waschen und vierteln.
3. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, pellen und in einer Schüssel mit einer Gabel grob zerdrücken. Mit Olivenöl, gehacktem Rucola und Oliven vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Brotscheiben im Toaster knusprig rösten und mit der halbierten Knoblauchzehe einreiben. Oliven-Kartoffel-Creme darauf verteilen, Tomatenvierteln und übrigem Rucola darübergeben und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	446 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	12 g