

Ein etwas anderes Partybrot

Für Ihre Party backen Sie ganz ohne Not
Ein grünes und gefülltes Roggenbrot
In seiner Höhe sei es flach wie' n Fladen
Es sollte so **um die 5 cm Höhe** haben

Dieses ist der erste Schritt, der zweite folgt dann auch gleich mit

Sie haben eingekauft auf einem Markte
Der Zutaten sind es immerhin achte!

Ein Bund des Rukola – der Rauke,
Ein halber Bund der **glatten Petersilie**
Vom **Knoblauch** ist's nur **eine Zehe**
150 g des **frischen Käse von der Ziege**
Dazu noch **200 g vom frischen Käse mit Doppelrahm**
Und **75 ml Olivenöl** daran
Mit **Salz** wird es Dir gar bald schmecken
Tust Du **frisch gemahlene Pfeffer** noch mit verstecken

Während das Brot nun kühlt ab
Die Füllung bringen wir auf Trapp

Zuerst den **Rucola** von Hand **verlesen**
Die **dicken Stiele weg**, das ist's gewesen
Mit Petersilie zusammen spülen
Dann trocken tupfen oder schleudern
Du kannst es fühlen

Von der **Petersilie** nur die **zarten Blättchen** zupfen
Den **Rucola** in **kleine Stückchen rupfen**
Knoblauch enthäuten, mit Petersilie und Rucola mischen
Sodann fein hacken oder maschinell pürieren

Nun nur noch **beide Käse miteinander verrühren**
Das **Olivenöl (hinzufügen)** tuts sehr gut schmieren
Die **Kräutermischung** kommt dann noch **darunter**
Mit **Salz und Pfeffer** wirst Du dann recht munter
So Du probierst und es Dir **schmecket**.

Sodann **zum Kühlen im Kühlschrank** in ein rund Gefäß
Das wegen dem Duft sich immer dicht schließen lässt.

Nun wird **das Brot**, wenn es ist kühl, **geschnitten**
Nicht senkrecht, sondern **waagrecht und in der Mitten**

Die **kühl gestellte Mischung** kommt sodann
Zur einen Hälfte auf das Brot bis hin zum Rand
Den **Deckel drauf**, den **Rest darüber** und an den Rand (wie bei der Torte)
Mit Radieschenscheiben reich verziert
Dies lässt man sich dann gut munden
In einer immer fröhlich Runde.