



## 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)

## 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.



Ein Rezept von cookingcatrin.at