

Roggenbrot mit Kartoffel-Oliven-Creme und Cherrytomaten







Zubereitungszeit 20min



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 gemahlen	
Roggenbrot	8 Scheiben

Zubereitung



- 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