

Überbäckener Szedediner Kornspitz



Sei amol g' miasig!

ZUBEREITUNG

15 min

Zutaten

FÜR 4 SNACK-PORTIONEN

- 2 Kornspitz
- 2 TL Rapsöl
- 2 Knoblauchzehen
- 80 g Sauerkraut
- 2 EL Sauerrahm
- 2 TL Tomatenmark
- 1 TL Paprikapulver
- 40 g Räuchertofu
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- jodiertes Speisesalz
- frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

- 1 Kornspitz der Länge nach halbieren, mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 4 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze toasten, anschließend Schnittfläche mit etwas Rapsöl beträufeln.
- 2 Knoblauch schälen und fein hacken bzw. mit einer Knoblauchpresse pressen. Sauerkraut ausdrücken, hacken, mit Sauerrahm, Tomatenmark, Paprikapulver und Knoblauch vermischen.
- 3 Tofu fein würfeln, zum gewürzten Sauerkraut geben und mit Salz, Pfeffer sowie Kreuzkümmel abschmecken.
- 4 Die Sauerkraut-Masse auf den Kornspitzhälften verteilen und bei 200°C Ober-/Unterhitze 8-10 Minuten überbacken.

Tipp

Dieser Kornspitz überzeugt geschmacklich jeden und ist noch dazu toll, um Kornspitz vom Vortag zu verwerten.