



## Genuss-Rezept

### Quarkbrot mit Puten-Salami

#### Zutaten für 4 Portionen:

400 g	GUTFRIED Puten-Salami
500 g	Quarkbrot (s. Rezept)
170 g	Tomatina Hot (z. B. von fruchtfein.de)
1	Topf frische Minzeblätter
4	Mandarinen



#### Zubereitung:

##### Quark-Brot:

In einer Schüssel die Hefe und den Zucker in der Milch auflösen. Mit 175 g Mehl zum Vorteig verrühren, abgedeckt 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Den Quark in einem Küchentuch gut ausdrücken. Die Butter schaumig rühren, Quark, Salz, Koriander und Anissamen untermischen. Das restliche Mehl über den Vorteig sieben und die Buttermischung hinzufügen. Mit bemehlten Händen zu einem glatten Teig kneten. Sobald der Teig sich von der Schüssel löst, in eine andere, dünn bemehlte Schüssel legen, und zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Den Teig dann nochmals durchkneten, zu einem runden Laib formen und auf ein mit Butter gefettetes Blech setzen. Erneut 10 Minuten gehen lassen. Mit einem scharfen Messer den Laib mittig 2 cm tief einschneiden und im 200 Grad heißen Ofen auf der Mittelschiene 35-40 Minuten backen. Vor dem Herausnehmen mit lauwarmer Milch bestreichen.

Das Quark-Brot in normal dicke Scheiben schneiden, eine Hälfte mit Tomatina Hot einstreichen und die Mandarinen-Filets darauf geben.

Jetzt die Puten-Salami dekorativ auflegen und die gezupften Minzblätter sowie die zweite Quark-Brotscheibe dünn mit Tomatina Hot einstreichen und auflegen.

**Zubereitungszeit:** 2 Stunden (inkl. Quark-Brot)

**Pro Portion:** 3297 kJ, 789 kcal, 42 g F, 63 g KH, 37 g EW

---

**Gutfried – die beliebteste Geflügelwurst Deutschlands**

Heinrich Nölke GmbH & Co. KG | 33775 Versmold | Tel.: 05423 969-0 | [www.gutfried.de](http://www.gutfried.de)

**Zutaten für das Quarkbrot:**

175 g	Mehl
42 g	Hefe
5 g	Zucker
250 g	Milch
150 g	Magerquark
80 g	Butter
	etwas Gewürze