

## REZEPT

# Aufstrich: Tomaten-Leinsamen-Aufstrich

Dieses Rezept wurde von Claudia Scheu, Waldhof Grabenstetten, im Juni 2023 für das neue Veit-Baguette entwickelt. Bei unserem Vertragslandwirt Bernd Schweiss vom Waldhof wird Richards Rotkornweizen und der Goldlein angebaut – den Goldlein, den Claudia Scheu hier für das Rezept einsetzt.



**Zubereitungszeit:** 10-15 min

### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Veit-Baguette
- 50g eingelegte, getrocknete Tomaten
- Öl zum Anbraten der Zwiebel
- 1 kleine Zwiebel
- 4 EL Leinöl
- 15 Blätter Liebstöckel und einige zur Dekoration der Baguettescheiben
- 5 EL Leinsamen geschrotet
- 2 EL Sesam geröstet
- 1 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

1. Zwiebel hacken und in heißem Öl glasig dünsten.
2. Tomaten zugeben und bei mittlerer Hitze dünsten.
3. Leinsamen und gerösteten Sesam mit Zitronensaft, Liebstöckelblätter und der Zwiebel-Tomaten-Masse pürieren. Wenn die Masse zu trocken ist evtl. etwas Leinöl dazu geben.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Baguettescheiben leicht anrösten, die Tomaten-Lein-Masse draufgeben und mit einem Liebstöckelblatt garnieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Rezept und Bilder: Claudia Scheu, [www.waldhofalb.de](http://www.waldhofalb.de)  
Bilder: Ralf Scheffold, [www.ralfscheffold.com](http://www.ralfscheffold.com)