

# KARTOFFELBROTAUFSTRICH MIT KONFIERTEN TOMATEN



## Zutaten Kartoffelbrotaufstrich:

- 3 gekochte Kartoffeln, mehligkochend
- 150 g Schmand
- ca. 20 Kirschtomaten
- 2 kleine Knoblauchzehen
- 1 El Zucker
- Salz & Pfefferkörner
- Balsamico

## Zubereitung:

Die Tomaten putzen, in kochendem Wasser 10 Sekunden blanchieren, in eiskaltem Wasser abschrecken und häuten. Die Pfefferkörner in einem Mörser zerdrücken. Den Knoblauch halbieren, den grünen Keim entfernen.

Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, mit 100 ml Wasser und Essig ablöschen, Lorbeer, Pfeffer und Knoblauch zugeben und offen so lange kochen, bis sich der Zucker gelöst hat, mit Salz würzen. Auf die Seite stellen, leicht abkühlen lassen. Tomaten mit dem Sud in einem Glas verschließen und mindestens 1 Nacht im Kühlschrank marinieren.

Die Kartoffeln kochen, ausdampfen lassen und abpellen. In einer Schüssel zerdrücken und mit Schmand und den Tomaten aus dem Sud, sowie ein bisschen vom Sud, verrühren. Nochmals abschmecken mit Salz & Pfeffer und frisches Brot oder Laugengebäck dazu reichen.