Rezept

# Tomaten-Brioche-Sandwich

Saftige, erfischende Tomaten in einem luftigen haugemachten Brot – Sandwich deluxe

**55 Min**
Aktive Zeit

**360 Min**
Gesamtzeit

## Zutatenliste für 4 Personen

### BRIOCHE

- 10 g **Hefe, zerbröckelt**
- 6 EL **Milch, lauwarm**
- 400 g **Zopfmehl**
- 40 g **Zucker**
- 1 TL **Salz**
- 120 g **Butter, weich**
- 3 **Eier, verquirlt**
- 1 **Ei, verquirlt, zum Bestreichen**

### FÜLLUNG

- 200 g **Frischkäse nature**
- 2 EL **Kapern, fein gehackt**
- 1 Bund **Basilikum, gehackt**
- **Salz, Pfeffer**
- 500 g **farbige Tomaten, in Scheiben** Saison

## Und so wird's gemacht

**1 von 4**

**VORBEREITEN** Cake-Form ausbuttern, mit Mehl bestäuben

**2 von 4**

**BRIOCHE** Hefe mit Milch verrühren, ca. 15 Minuten stehen lassen, bis es leicht schäumt. Mehl mit Zucker und Salz mischen, Hefe-Milch und Butter beigeben, zu einem weichen und glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 3–4 Stunden aufgehen lassen.
Teig nochmals kneten, in die vorbereitete Form geben, zugedeckt nochmals 30 Minuten aufgehen lassen. Mit Ei bestreiche.

**3 von 4**

**BACKEN** Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 40–45 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen.

**4 von 4**

**FÜLLUNG** Frischkäse mit Kapern und Basilikum mischen, würzen. Brioche in 8, je 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. 4 Scheiben mit Frischkäse bestreichen, mit Tomatenscheiben belegen, würzen. Restliche Brioche-Scheiben darauflegen.

### Tipps

- Sandwich mit gebratenen Specktranchen ergänzen.
- Brioche-Scheiben mit Bratbutter in einer Bratpfanne oder im Ofen rösten.