

Wurzelbrot – Croque mit Petersiliencreme

Dieser Beitrag enthält Werbung für die Marke Panista.

Kennst du den Begriff „Croque“ oder hast du es sogar schon mal selbst zubereitet? Croque ist hierzulande nicht flächendeckend bekannt. Es ist die Bezeichnung für eine aus Frankreich stammende Sandwichvariation, abgeleitet vom Begriff *croquer*, welcher für *knacken, krachen, beißen* steht. Bereits vor rund 100 Jahren wurde der herzhafte Snack erstmals erwähnt. Unter dem Namen *Croque Monsieur* erhielt man zwei übereinander gelegte, Brioche-ähnliche Brotscheiben, belegt mit Käse und Kochschinken. Die obere Brotscheibe wurde dann noch mit Käse bestreut, gewürzt und überbacken, sodass der Käse herrlich vom Sandwich lief. Im Laufe der Jahre sind viele Variationen aus dem ursprünglichen Croque Monsieur entstanden. Mit Kochschinken und Käse belegte Baguettes sind unter dem Namen Croque heute in Norddeutschland bekannt, aber es unterscheidet sich gänzlich vom ursprünglichen Croque.

Croque ist wunderbar für viele Gelegenheiten, auch wenn es einfach mal schnell gehen muss, aber trotzdem lecker schmecken soll! Es bietet unendlich viele Möglichkeiten um die persönliche Geschmacksrichtung zu berücksichtigen. Bei uns in Franken sind rustikale Brotsorten äußerst beliebt und so habe ich mich für eine ganz besondere Croque – Variante entschieden, nämlich für das Wurzelbrot – Croque mit Petersiliencreme! Die verschiedenen Aromen harmonieren perfekt und bringen im Nu eine unwiderstehliche Speise hervor! Aber probiere es einfach mal aus – ich verspreche dir nicht zu

viel! ?



Als Basis verwende ich das [Wurzelbrot](#) von Panista. Das Brot überzeugt durch seine rustikale Textur, der Krach-Kruste nach dem Aufbacken und der himmlisch weichen Krume! Als ich das Brot vor einigen Jahren erstmalig probiert habe, konnte ich kaum glauben, dass das Brot tatsächlich glutenfrei ist! Ungläubig habe ich damals gleich nochmal die Verpackung studiert! Das Wurzelbrot ist übrigens nicht nur glutenfrei, sondern auch frei von glutenfreier Weizenstärke, Mais und Milch. Durch sein rustikales, dunkles Aussehen ist das Brot auch optisch ein toller Hingucker. Wer Bauernbrot-ähnliche Brote mag, liegt bei diesem Brot genau richtig! Ein besonderer Service von Panista ist, dass das Brot ist auch bereits geschnitten erhältlich ist und somit unmittelbar nach der Lieferung eingefroren werden kann. Bei Bedarf können die gefrorenen Brotscheiben problemlos im Toaster aufbacken werden.

Aber nun zum Wurzelbrot – Croque mit Petersiliencreme. Die Creme lässt sich übrigens prima vorbereiten und hält sich über Tage im Kühlschrank!

Rezept Petersiliencreme:

Zutaten: 30g gehackte Petersilie, $\frac{1}{2}$ -1 Knoblauchzehe, 40g gehobelte Mandeln, 40g geriebener Parmesan, 80-100ml Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten und abkühlen lassen. Alle Zutaten für die Creme mit einem Mixer pürieren. Bei Bedarf noch etwas Olivenöl zufügen, sodass die Creme schön geschmeidig ist. Die Creme bis

zum Verzehr kühl stellen.

Und nachfolgend das Rezept für das Wurzelbrot – Croque. Ich habe mich übrigens nicht an das klassische Croque-Rezept mit zwei Brotscheiben übereinander gehalten, sondern für jeweils nur eine Brotscheibe entschieden. So kommt der Belag noch besser zur Geltung und die köstlich garnierten Brotscheiben sehen zum Anbeißen lecker aus!

Rezept Wurzelbrot – Croque

FREI VON: Gluten, Weizen, Hafer, Mais, Laktose, Ei, optional Milch und Fruktose (Alternativprodukte siehe am Rezeptende)



Für 4 Portionen

8 Scheiben [Wurzelbrot](#) von Panista

2 mittelgroße Tomaten

150g Bergkäse, alternativ Emmentaler, in Scheiben (ggf. laktosefrei)

etwas Pflücksalat

8 Scheiben Schwarzwälder Schinken, hauchdünn geschnitten

Pfeffer

1. Den Backofen auf 225 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Tomaten waschen und in dünne Spalten schneiden. Käsescheiben, je nach Größe, halbieren oder vierteln. Pflücksalat waschen.
3. Jede Brotscheibe mit Tomaten und Käse gleichmäßig belegen und im Backofen, auf mittlerer Schiene, etwa 5 – 6 Minuten überbacken.
4. Die überbackenen Brote mit je einer Scheibe Schwarzwälder

Schinken und etwas Pflücksalat belegen und mit Pfeffer würzen. Sogleich jeweils etwas Petersiliencreme darauf geben. Sofort servieren und genießen!

Milchfrei – Tipp: Käse durch eine vegane Scheibenkäse-Alternative ersetzen. Erhältlich z.B. im Reformhaus oder im Bioladen.

Fruktosearm – Tipp: Tomaten durch Zucchinischeiben tauschen. Knoblauch für die Petersiliencreme nur nach Verträglichkeit einsetzen.





Das Wurzelbrot von Panista schmeckt auch mit süßem Belag köstlich! Im [Online-Shop von Panista](https://www.rezepte-glutenfrei.de/online-shop/) sind übrigens noch viele weitere gluten-, mais- und milchfreie, frische Brotsorten zu finden! Schaut einfach mal rein ☐

