

## Bratheringcreme-Häppchen

Zutaten für 4 Personen:

100 g Brathering, abgetropft  
3 EL Frischkäse  
1 Fleischtomate  
1 EL Tomatenmark  
Oregano  
Basilikum  
(falls zur Hand natürlich frische klein gewiegte Kräuter verwenden)  
Salz  
Pfeffer  
1 rote Zwiebel  
Frischen Staudensellerie  
Grissini oder Stangenweißbrot  
etliche Partytomaten zur Garnierung  
Zubereitung:



Die Heringe entgräten und die Haut entfernen. Dann mit einer Gabel fein zerdrücken. Nun den Frischkäse, das Tomatenmark und die getrockneten Kräuter Oregano und Basilikum unter rühren. Im Sommer können sie auch gerne frische Kräuter verwenden. Mit Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die rote Zwiebel schälen und besonders fein würfeln und dann ebenfalls unter die Bratheringcreme rühren.

Die Fleischtomate kurz in heißem Wasser blanchieren. Dann enthäuten, entkernen und in kleine Würfelchen schneiden. Ganz zum Schluss unter die Bratheringcreme heben.

Den frischen Staudensellerie in ca. 5 bis 8 cm lange Stücke schneiden und die Bratheringcreme mit einem Teelöffel auf den Staudensellerie-Stücken verteilen. Die Teller mit halbierten Partytomaten garnieren.

**Tipp der Aalener Kochbaeren:** Servieren Sie die Bratheringcreme ruhig auch mal auf getoasteten Weißbrot oder Toastbrot. Auch auf Kräckern schmeckt diese Creme ausgezeichnet.

© WWW.KOCHBAEREN.DE