

## Rezept

### Kartoffel-Zupfbrot mit Tomatenbutter



Quelle: [KMG/die-kartoffel.de](https://www.kmg/die-kartoffel.de) (bei Verwendung bitte angeben)

#### Zutaten für 6 Portionen:

##### Für das Kartoffel-Zupfbrot:

200 g Kartoffeln, mehligkochend  
¼ Würfel frische Hefe  
160 ml Wasser, lauwarm  
375 g Mehl (Type 405)  
1 EL Salz  
2 EL Olivenöl  
50 g Butter, zimmertemperiert  
etwas Butter zum Einfetten  
75 g Mozzarella, gerieben

##### Für die Tomatenbutter:

250 g Butter, zimmertemperiert  
2 Stiele Oregano  
2 EL Tomatenmark  
Salz  
Pfeffer

#### Zubereitung:

##### Für das Zupfbrot:

Kartoffeln waschen und in reichlich Wasser zum Kochen bringen. Circa 25 Minuten kochen und anschließend abgießen. Danach kurz abkühlen lassen, noch warm pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Hefe in lauwarmes Wasser bröseln und verrühren. Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Hefe-Mischung, Olivenöl und Kartoffelmasse zugeben und alles mit den Knetbacken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig kneten. Butter würfeln und ebenfalls hineinkneten.

Abgedeckt circa eine Stunde an einem bei Zimmertemperatur gehen lassen. Den Backofen auf 175 ° Celsius Ober- und Unterhitze, oder 150 ° Celsius Umluft vorheizen. Teig nach dem Gehen nochmals durchkneten und anschließend in kleine 30 Gramm schwere Teigkugeln formen.

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, Ränder mit Butter einfetten und in die Mitte der Form eine ofenfeste Schüssel legen. Dadurch entsteht eine runde Aussparung, in der später die Schale mit der Tomatenbutter serviert werden kann. Teigkugeln um die Schüssel herum gleichmäßig nebeneinander verteilen und abgedeckt nochmals circa 30 bei Zimmertemperatur gehen lassen.

## Rezept

Sobald die Teigkugeln aufgegangen sind, Käse darüber streuen und auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten backen.

### **Für die Tomatenbutter:**

Butter in einer Schüssel mit den Schneebesens des Handrührgerätes circa drei Minuten lang cremig aufschlagen. Oregano waschen, trocken schütteln, Blätter fein hacken und mit dem Tomatenmark einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Butter mittig im Brot platziert in der Schale servieren.

Das Rezept für das Kartoffel-Zupfbrot, inklusive Videoanleitung, gibt es auch online unter folgendem Link: <https://die-kartoffel.de/kartoffel-zupfbrot-mit-tomatenbutter/>

Weitere leckere Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter [www.die-kartoffel.de](http://www.die-kartoffel.de).

### **Über die KMG**

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

### **Experten-Interviews:**

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

### **Pressekontakt:**

agentur05 GmbH | Christina Fischer  
E-Mail: [fischer@agentur05.de](mailto:fischer@agentur05.de)  
Tel.: 0221 925454-816  
Sachsenring 81 | 50677 Köln



**rentenbank**  
gefördert von der  
Landwirtschaftlichen Rentenbank