



Picknickbrot

Tipp von Zumbühl Myriam



Ein schöner Sommertag soll auch kulinarisch gefeiert werden. Wenn das Wetter zu einer Ausfahrt ins Grüne lockt oder der laue Sommerabend auf der grossen Spielwiese gefeiert werden soll, ist die Picknickdecke flink unter den Arm gepackt, und ein Korb voller kleiner Köstlichkeiten darf dabei natürlich nicht fehlen. Erwachsene dürfen sich eine schöne Flasche Wein einpacken oder sogar einen frischen Gin Tonic. Eine hausgemachte Limonade, mit einem Zweig frischer Pfefferminze in kleine Fläschchen gefüllt, stillt den Kinderdurst. Die Speisen werden so portioniert, dass sie problemlos mit den Fingern gegessen werden können: Der Cake wird in Muffinförmchen gebacken und der Cheesecake, statt als grosse Torte, für einmal in kleinen Einmachgläser portioniert und mit etwas Früchtekompott getoppt. Gut verschlossen überstehen sie den Transport auf die Picknickwiese problemlos. Dasselbe gilt für den Couscous-Salat – er wird im Vorratsglas nicht lampig und eignet sich super fürs Picknick.

Das Wichtigste, was wir uns in den Korb legen, ist unser Picknickbrot. Dazu halbieren wir ein rundes Landbrot oder ein Pfänderli Ruchbrot der Länge nach. Die beiden Brothälften werden ausgehöhlt (aus der Brotkrume gibt es frisches Paniermehl oder Croûtons für den Salat) und dann mit einem Basilikumpesto oder einer Oliventapenade ausgestrichen. Das garantiert, dass das Brot nicht lampig wird. Dann wird grosszügig gefüllt: mit sonnengetrockneten Tomaten, eingelegten Artischocken, gegrillten Pilzen, Zucchettischeiben, mit feinem geräuchertem Schinken, etwas frischem Geissenkäse, mit Oliven und frischem



Basilikum und glattblättriger Petersilie. Oder einfach mit dem, was Ihr Kühlschrank gerade hergibt.

Brot schliessen, gut andrücken, in Backtrennpapier packen und mit einer Küchenschnur umwickeln. 2 bis 3 Stunden schön marinieren lassen, bevor es beim Picknick mit einem grossen Messer grosszügig portioniert und mit einer Serviette gereicht wird. Viel mehr braucht's nicht für das perfekte Sommerpicknick!