

# Hier und heute



## **Geröstetes Landbrot mit Grillgemüsecreme**

Leichte Küche, ideal für den Sommer: Fabian Timmer zeigt uns, wie man im Handumdrehen geröstetes Grillbrot mit einer leckeren Gemüsecreme zubereitet. Als Topping serviert er dazu ein raffiniertes Haselnusspesto und gezupfte Burrata.

### **Rezept von Fabian Timmer**

## **Geröstetes Landbrot mit Grillgemüsecreme, gezupfter Burrata und Haselnusspesto**

### **Zutaten für die Grillgemüsecreme**

- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

Paprika, Zucchini, Aubergine und rote Zwiebel in grobe Stücke schneiden. Knoblauchzehen schälen und grob hacken. Das Gemüse und den Knoblauch mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen und auf einem Backblech verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 30 Minuten rösten, bis das Gemüse weich und leicht gebräunt ist. Das geröstete Gemüse in einen Mixer geben und zu einer glatten Creme verarbeiten. Für die gewünschte Konsistenz eventuell noch etwas Olivenöl hinzufügen.

### **Zutaten für das Haselnusspesto**

- 50 g Haselnüsse, geröstet und geschält
- 1 Bund Basilikum
- 50 g geriebener Parmesan
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

Haselnüsse, Basilikum, geriebenen Parmesan und die Knoblauchzehe in einen Mixer geben. Dann Olivenöl hinzufügen und alles zu einer groben Paste mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Zutaten für das geröstete Landbrot**

- 4 Scheiben Landbrot
- 2 EL Olivenöl

### **Zubereitung**

Landbrotsscheiben auf beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen. In einer heißen Pfanne oder auf einem Grill goldbraun und knusprig rösten.

### **Zutaten für die gezupfte Burrata**

- Burrata-Kugeln (Menge nach Geschmack)

### **Zubereitung**

# Hier und heute



Burrata-Kugeln vorsichtig auseinanderziehen und in kleine Stücke zupfen.

## **Stulle zusammenstellen**

Die gerösteten Landbrotsscheiben großzügig mit der Grillgemüsecreme bestreichen.  
Gezupfte Burrata gleichmäßig auf den Brotscheiben verteilen und einen Löffel  
Haselnusspesto über die Burrata träufeln.