

## Informationen zur Sendung vom 21.03.2023

### Käseröstbrot mit getrockneten Tomaten und Rucola

Von Ulla Scholz

#### Zutaten (für kleines Blech, 6 Portionen)

Altbrot: ca. 6 – 8 trockene Brötchen  
oder in der gleichen Menge  
Baguette oder Graubrot  
70 ml Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Thymian oder Oregano  
getrocknet  
250 g Reibekäse  
1 EL Paprikapulver  
Salz  
Pfeffer oder Chiliflocken

#### Außerdem

½ Päckchen Rucola  
100 g Oliven  
50 g getrocknete Tomaten  
4 EL Essig  
5 EL Öl

#### Zubereitung

Zunächst werden die getrockneten Tomaten eingeweicht. Dafür die Trockentomaten mit heißem Wasser übergießen. Essig zugeben und alles 20 Minuten ziehen lassen. Aus dem Wasser heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann in eine kleine Schüssel geben und in Öl marinieren.

Für das Röstbrot den Knoblauch schälen und vierteln. Das Öl in ein hohes Gefäß füllen und mit den Knoblauchstücken zu einer glatten Masse pürieren. Mit Kräutern würzen, salzen und pfeffern.

Die trockenen Brötchen – beziehungsweise das trockene Brot – in Viertel schneiden und sehr kurz in Wasser einweichen. Die Stücke sollten nur befeuchtet, aber auf keinen Fall triefend nass sein.

Ein Backblech mit Back- oder Pergamentpapier auslegen. Den Käse darauf gleichmäßig verteilen und mit Paprika und Oregano bestreuen. Die Brotstücke dicht an dicht auf der Käseschicht platzieren. Alles großzügig mit Knoblauch-Würz-Öl beträufeln. Dann im Backofen – circa 20 Minuten bei 180 Grad – auf mittlerem Einschub rösten.

Nach dem Backen etwas abkühlen lassen, stürzen und das Papier von der Käseschicht abziehen. Wieder umdrehen und mit Rucola, Oliven und Trockentomaten verzieren.

#### Anrichten

Das Gericht auf einem Brett auf den Tisch oder das Brunch-Bufferet stellen. Jeder nimmt sich dann selbst. Das Käseröstbrot schmeckt warm und auch kalt.

## Informationen zur Sendung vom 21.03.2023

### Käseröstbrot mit getrockneten Tomaten und Rucola

Von Ulla Scholz

#### Ullas Küchentipps

##### Der Einkauf

Wenn wir Altbrot gesammelt haben, fallen keine Kosten an. Andernfalls auch einmal die Nachbarn fragen. Die meisten Leute haben immer trockenes Brot übrig. Wenn nicht: Bio-Aufbackbrötchen habe ich für 1,19 Euro für vier Stück im Supermarkt gesehen. 250 g Emmentaler-Reibekäse liegt bei 2,50 Euro. Trockentomaten gibt es in der Gemüseabteilung, sie kosten im 100 g Beutel circa 2,00 Euro.

Für Rucola – egal, ob biologisch oder konventionell angebaut –zahlt man ungefähr 1,00 Euro pro Schale.

Olivenöl, Knoblauch und Gewürze setzte ich pauschal mit 2,00 Euro an. Grüne Bio-Oliven zum Garnieren fließen mit 1,20 Euro in die Berechnung ein.

Wenn wir Brot- und Käsereste daheim haben: **1,30 Euro pro Portion**

Wenn wir Reibekäse und Aufbackbrötchen kaufen müssen: **1,90 Euro pro Portion**

##### Altbrot und Käsecken – Reste sind immer umsonst

Im Prinzip können Sie alle Brotsorten für das Käseröstbrot einsetzen. Selbst rheinisches Vollkornbrot passt in die Mischung. Auch Reste von angetrockneten Käsestücken lassen sich gut verwerten.

Zurzeit wächst auch der erste junge Löwenzahn. Die Blätter für den Rucola-Salat austauschen. Einige Blüten dienen zur Verschönerung. Junge Wildkräuter sollten wir immer dort sammeln, wo keine Autos fahren und kein Hund das Bein hebt.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz**