

## Informationen zur Sendung vom 30.06.2023

### Röstbrote mit bunten Paprika und Knoblauch

Von Ulla Scholz

#### Zutaten (für 8 Portionen)

6 Paprikaschoten (z.B. rot, grün, gelb, orange)

1– 2 Baguette oder Ciabatta

2 Knoblauchknollen

ca. 150 ml Olivenöl

ca. 20 schwarze Oliven

1 Bund Basilikum

Salz

Pfeffer

**Außerdem nach Gusto und Personenzahl**

Sardellen

Kapern

Schafskäse oder Mozzarella

italienische Salami, Schinken oder Chorizo

(spanische Paprikawurst)

#### Zubereitung

Den Knoblauch quer halbieren und in einen kleinen passenden Topf geben. Etwas Öl angießen und die Stücke circa 20 Minuten im Backofen bei 200 Grad rösten. Abkühlen lassen und die einzelnen Zehen mit einem spitzen Messer aus den halben Knollen herauslösen. Die Knoblauchstücke in das Öl legen und die leeren Schalen wegwerfen.

Alle Paprikaschoten waschen und trocken tupfen. Das Gemüse halbieren, entkernen und in große Stücke teilen. Die Paprikascheiben nebeneinander auf einem Backblech – mit der Haut nach oben – ausbreiten. Den Backofen auf Oberhitze oder Grillfunktion einstellen. Paprikastücke auf oberem Einschub circa 20 Minuten gratinieren. Das Gemüse ist genau richtig, wenn die Haut sich schwarz verfärbt. Das Blech herausnehmen und mit einem feuchten Tuch abdecken. Wenn die Stücke abgekühlt sind, lässt sich die Haut ganz einfach mit Hilfe eines Küchenmessers abziehen.

Das Brot in 1 – 2 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen, von beiden Seiten golden rösten und abkühlen lassen.

#### Ohne weitere Zutaten

Die Hälfte der Paprikamenge in kleine Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und gehacktem Basilikum verfeinern. Alle Röstbrote mit etwas Öl und den geschmorten Knoblauchstückchen bestreichen. Die Gemüsewürfelmasse auf der Hälfte der Röstbrote großzügig auftragen. Mit Oliven und Basilikum garnieren. Wer keine Paprika mag, kann die Brote auch nur mit geschmortem Knoblauch bestreichen und mit Basilikum und Kirschtomaten anrichten.

#### Auch lecker: Sardellen, Schafskäse oder Salami

Die restlichen Scheiben mit ganzen Paprikastücken belegen, dann salzen und pfeffern. Entweder mit einer Sardelle und einigen Kapern oder mit Schafskäse und Basilikum verfeinern. Salami bis zur Mitte einschneiden und zu einer Blüte drehen. Eine Olive hineinlegen und das Wurst-Blümchen auf dem Paprikaröstbrot feststecken.

## Informationen zur Sendung vom 30.06.2023

### Röstbrote mit bunten Paprika und Knoblauch

Von Ulla Scholz

#### Anrichten

Die italienischen Schnittchen auf einer großen Platte oder einem Tablett hübsch anordnen. Röstbrote schmecken am besten, wenn sie unmittelbar vor dem Verzehr angerichtet werden. Sie halten aber auch 2 – 3 Stunden auf einem Buffet, ohne dass das Brot allzu weich wird.

#### Ullas Küchentipps

##### Der Einkauf

Beim Discounter gab es preiswerte Paprikaschoten. Für sechs Exemplare habe ich 3,57 Euro bezahlt. Drei Knoblauchknollen kosten 0,50 Euro.

300 g Ciabatta liegen bei 1,39 Euro. Für 200 ml Olivenöl rechne ich 2,50 Euro. Der Strauß Basilikum, Salz und Pfeffer fließen mit 1,10 Euro in die Rechnung mit ein.

##### Röstbrote mit bunten Paprika und Knoblauch: Portion 1,30 Euro

##### Röstbrote mit Käse, Fisch oder Wurst: Portion maximal 2,50 Euro

##### Bunte Paprika als Vorspeise

Viele vertragen keine rohen Paprikaschoten. Das Gemüse wird bekömmlicher, wenn wir die harte Schale entfernen. Zudem sieht es schöner aus und entwickelt – leicht angegrillt – ein kräftigeres Aroma.

Das Häuten der Paprika ist in rohem Zustand nicht möglich. Der Arbeitsschritt gelingt am besten im Backofen bei starker Oberhitze.

Die Röstbrotvariante ist gut geeignet, wenn wir für viele Personen ein preiswertes Fingerfood zubereiten möchten. Aber auch als Vorspeise – ohne Röstbrot – schmecken geschälte Paprikastücke. Besonders dann, wenn wir sie nach italienischer Art mit Kapern, Oliven, ein paar Sardellen und Parmesanspänen garnieren. Gewürzt wird mit Kräutern, Essig und Olivenöl. Das Ganze passt in den Sommer und kostet auch nicht mehr als 2,50 Euro pro Portion.

##### Hausgemachte Knoblauchpaste

Zurzeit ist Knoblauch sehr preiswert. Die rohen Zehen schmecken oft sehr intensiv und scharf. Milder wird das Ganze, wenn wir halbierte Knollen im Backofen schmoren. Das lästige Schälen fällt weg, da die Zehen nach dem Garen – wie von allein – aus der Hülle fallen. Zudem gewinnen wir ein leckeres Knoblauchöl, das zum einen die Knoblauchstücke konserviert und zum anderen zum Aromatisieren von vielen Speisen – z.B. Pasta – einsetzbar ist. Öl und Zehen können auch püriert werden und passen zu gegrilltem Gemüse, Fisch oder Fleisch.

## **Informationen zur Sendung vom 30.06.2023**

### **Röstbrote mit bunten Paprika und Knoblauch**

Von Ulla Scholz

Die Knoblauchpaste bleibt im Kühlschrank – in ein sauberes Twist-Off-Glas abgefüllt – bis zu zwei Wochen haltbar.

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