

## Informationen zur Sendung vom 18.06.2024

### Zweierlei Snackrollen auf Salatbett

Von Ulla Scholz

#### Zutaten (4 Personen)

1 Paket Lavash ca. 350 g  
Ca. 50 ml Olivenöl zum Einpinseln

##### Zwei Füllungen

##### Mozzarella, Knoblauch und Tomate

2 große Kugeln Mozzarella  
2 Tomaten  
4 EL Tomatenmark  
2 Knoblauchzehen  
50 ml Olivenöl  
Oregano oder Thymian getrocknet  
Sambal oder Chili  
Frische Basilikumzweige

##### Emmentaler, Gurke und Dill

200 g Schmand  
150 g geriebener Emmentaler  
80 g Gewürzgurken  
1 EL Senf  
Frischer Dill  
Salz  
Pfeffer

##### Außerdem

Pro Portion eine Handvoll geputzter  
Romana, Rucola, Kopfsalat etc.  
Etwas Vinaigrette zum Marinieren

#### Zubereitung

Für die Mozzarella-Füllung den Käse in Scheiben teilen. Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und vierteln. In ein hohes Gefäß etwas Olivenöl geben und mit Sambal, Salz und Oregano würzen. Die Masse mit einem Stabmixer pürieren.

Für die zweite Füllung die sauren Gurken in kleine Stücke würfeln. Den Dill von den Stängeln zupfen und grob zerkleinern. Beide Zutaten in einen Mixbecher geben und mit Schmand, Senf, Salz und Pfeffer zu einer glatten Creme verarbeiten.

Die Hälfte der Lavash-Stücke – circa 17x20 cm – ausbreiten und mit der Tomatencreme bestreichen. Mozzarella und Tomatenwürfel auflegen und von der langen Seite her einrollen. Die Rollen mit einem Zahnstocher fixieren, damit sie zusammenhalten.

Auf die andere Hälfte die Schmand-Masse streichen, Gurkenwürfel auflegen und mit Reibekäse bestreuen. Auch diese Exemplare zu Rollen drehen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Die Oberfläche aller Rollen dünn mit Olivenöl einpinseln. Danach nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Snack-Rollen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad – circa 20 Minuten – goldbraun backen. Kleine Mengen lassen sich prima in einer Heißluftfritteuse zubereiten. In dem Fall 190 Grad wählen und den Timer auf circa 10 Minuten einstellen. Ist das Gebäck noch etwas blass, werden 2 – 3 Minuten länger erhitzt.

## Informationen zur Sendung vom 18.06.2024

### Zweierlei Snackrollen auf Salatbett

Von Ulla Scholz

#### Anrichten

Die Salatblätter in mundgerechte Stücke zupfen und auf einem rechteckigen Tablett ausbreiten. Mit Vinaigrette beträufeln und die Rollen darauf anrichten.

#### Ullas Küchentipps

Lavash ist ein dünnes, ungesäuertes Fladenbrot und besteht aus Weizenmehl, Wasser und Salz. Es ähnelt einer Tortilla oder einem Wrap und wird im Orient in Tonöfen gebacken, indem die dünnen Fladen an den heißen Wänden kleben.

In der Türkei ist Lavash als Yufka bekannt und in Persien heißt dieses Brot Nan. Es ist in vielen orientalischen Küchen zuhause – die Füllungen sind je nach Land ebenso unterschiedlich. Lavash gibt es abgepackt in gutsortierten Supermärkten im Brotregal oder in türkischen Lebensmittelgeschäften und Bäckereien.

Übriggebliebene Röllchen kann man am nächsten Tag in einer Heißluftfritteuse schnell aufbacken. Auch Füllungen lassen sich unendlich nach persönlichen Vorlieben variieren. Personen, die keine tierischen Produkte essen, füllen mit Humus, gebratenen Zucchini- oder Auberginenscheiben oder einer pikanten Linsencreme.

#### Vinaigrette zum Blattsalat

##### Zutaten

1 TL Senf  
25 ml Obst-Essig  
75 ml Pflanzenöl  
1 TL Honig  
Salz  
Pfeffer

##### Zubereitung

Für die Vinaigrette alle Zutaten in ein Twist-Off-Glas geben und einige Minuten kräftig schütteln.

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