

Brot mit Champignon-Zwiebel-Topping und Ketchup

Für zwei Personen

Für das selbstgebackene Brot:

3 Knoblauchzehen	250 g Sauerrahm	50 g Naturjoghurt
250 g griechischer Joghurt	300 g Weizenmehl	1 TL Backpulver
Mehl	2 EL Olivenöl	Salz

Für das Topping:

300 g braune Champignons	2 Zwiebeln	1 Limette
300 g geriebener Mozzarella	50 g Parmesan	100 g Butter
50 ml Weißwein	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Schnittlauch
1 EL edelsüßes Paprikapulver	1 EL rosenscharfes Paprikapulver	1 TL Cayennepfeffer
1 TL Currypulver	Salz	Pfeffer

Für den Ketchup:

150 g passierte Tomaten	2 EL Tomatenmark	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	2 EL Apfelessig	2 EL Ahornsirup
1 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Blatt Lollo Rosso	1 Blatt Lollo Bionda	2 braune Champignons
---------------------	----------------------	----------------------

Für das selbstgebackene Brot:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Backpulver und eine Prise Salz in einer Schüssel mischen, anschließend griechischen Joghurt unterheben und Teig anrühren. Teig in kleine Brote formen und diese auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Knoblauch abziehen und feinhacken. Sauerrahm mit Naturjoghurt verrühren. Brotteige leicht mit einem Messer anritzen, mit Olivenöl, gehacktem Knoblauch und Sauerrahm-Joghurt-Mischung bestreichen und für ca. 3 Minuten in den Ofen schieben.

Für das Champignon-Zwiebel-Topping:

Champignons putzen und feinhacken. Zwiebeln abziehen und feinhackeln. Butter in einer Pfanne zerlassen und darin Pilze anbraten, danach gehackte Zwiebeln hinzufügen. Anschließend mit Weißwein ablöschen. Mit Paprikapulver, Cayennepfeffer, Currypulver, Salz und Pfeffer würzen. Pilzgemisch auf den Broten verteilen und glattstreichen.

Mozzarella darüber streuen. Zapiekanka für weitere 8 Minuten in den Ofen geben. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Parmesan fein reiben. Brote aus dem Ofen nehmen und mit Kräutern und Parmesan bestreuen.

Für den Ketchup:

Schalotte und Knoblauch abziehen, feinhacken und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark unterrühren und 2 Minuten leicht rösten. Mit Apfelessig ablöschen und passierte Tomaten unterrühren. Mit Ahornsirup, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Masse mit dem Stabmixer pürieren und kurz abkühlen lassen, ggf. durch Sieb passieren.

Für die Garnitur:

Salat abbrausen und trockenwedeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Vanessa Koziolk am 28. September 2022