

Informationen zur Sendung vom 19.06.2026

Röstschnitten mit Knoblauchcreme

Von Ulla Scholz

Zutaten (4 Personen)

8 Stücke arabisches Pfannenbrot

Belegt wie Pizza

200 g Tomatenstücke (Konserven)

2 Stück Mozzarella (ca. 250 g)

8 eingelegte Trockentomaten

1 Spitzpaprika

1 Knoblauchzehe

100 g Reibekäse

Oregano (getrocknet)

Oliveöl

Salz

Pfeffer

Frisches Basilikum zum Garnieren

Belegt wie Flammkuchen

100 g Blauschimmelkäse

200 g saure Sahne

250 g Birnen

100 g Walnüsse

Frischer Thymian

4 TL Honig

Schale von einer Bio-Zitrone

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Für die Pizza den Knoblauch schälen und mit etwas Öl aus den eingelegten Tomaten pürieren. Die Spitzpaprika waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Trockentomatenstücke etwas klein schneiden.

Die Tomatenstücke aus der Konserven mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Die einzelnen Fladen damit bestreichen und Käsespäne drüberstreuen. Die Paprikaringe und die Trockentomatenstücke auflegen.

Wer mag, kann die Pizza auch mit Oliven, Kapern, Salami oder Sardellen verfeinern. In dem Fall wird es etwas teurer, bleibt aber unter 2,50 Euro pro Stück. Den Mozzarella in Scheiben teilen und auf den Pizzen verteilen. Alle Exemplare mit etwas Knoblauchöl würzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad Umluft einige Minuten backen. Im Grunde muss nur der Käse schmelzen und der Teig aufbacken.

Für die Flammkuchen den Sauerrahm mit Salz und gehacktem Thymian würzen. Die Masse auf die Fladen auftragen. Den Blauschimmelkäse zerbröseln und über die Sauerrahmschicht streuen. Die Birnen waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Stücke zusammen mit den Walnüssen auf den Flammkuchen verteilen. Mit etwas Honig und Thymian würzen.

Auch hier – so wie bei der Blitz-Pizza – den Flammkuchen im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad kurz gratinieren.

Anrichten

Die Pizza mit frischem Basilikum und Pfeffer bestreuen. Den Flammkuchen mit gemahlenem Pfeffer würzen und mit etwas frischem Thymian und abgeriebener Bio-Zitronenschale garnieren.

Informationen zur Sendung vom 19.06.2026

Röstschnitten mit Knoblauchcreme

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

Pizza-Style

4 Stück Fladenbrot zu 1,20 Euro; 250 g Tomatenstücke (Konserven) zu 0,99 Euro; 2 Stück Mozzarella zu 1,90 Euro; 150 g Reibekäse zu 1,20 Euro; 8 Stücke eingelegte Trockentomaten zu 0,80 Euro; 1 Spitzpaprika zu 1,20 Euro;

Gewürze und Knoblauch pauschal zu 0,20 Euro. Basilikum zu 1,00 Euro.

Pro Portion circa 2,15 Euro

Flammkuchen-Style

4 Stück Fladenbrot zu 1,20 Euro; Blauschimmelkäse zu 2,00 Euro; Sauerrahm zu 0,99 Euro; 2 Birnen zu 0,90 Euro; 100 g Walnüsse zu 2,00 Euro; frischer Thymian und Gewürze pauschal zu 0,70 Euro; Honig zu 0,60 Euro.

Pro Portion circa 2,10 Euro

Lavas oder orientalisches Pfannenbrot

Diese Fladen bestehen aus Mehl, Wasser, Hefe, Öl, Zucker und Salz. Nach dem Kneten und einer Ruhezeit werden die Stücke dünn ausgerollt und von beiden Seiten in einer Pfanne gebacken. Hier sollte man sie mehrmals wenden, damit der dünne Teig ballonartig aufgeht.

Man bekommt das Brot in gut sortierten Supermärkten oder in türkischen Lebensmittelläden.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!