

Informationen zur Sendung vom 30.06.2026

Pesto Rosso, gebackener Schafskäse und Salat auf Laugen-Brioche-Brötchen

Von Ulla Scholz

Zutaten (4 Portionen)

4 Laugen-Brioche-Brötchen
400 g Feta-Schafskäse

Pesto Rosso

150 g getrocknete Tomaten
3 EL Apfelessig
ca.150 ml Olivenöl
2–3 Knoblauchzehen
80 g Pinienkerne (optional)
80 g Parmesankäse
Salz
Pfeffer

Außerdem

3–4 Handvoll gemischter Salat aus
Romana, Rucola und Kirschtomaten
1 rote Zwiebel
4 eingelegte Gurkensticks

Zubereitung

Für das Pesto die getrockneten Tomaten circa 15 Minuten in kochendem Wasser einweichen und etwas Essig zugeben.

Die Pinienkerne in einer Pfanne oder unter dem Grill goldbraun rösten. Den Parmesankäse grob reiben. Die Knoblauchzehen schälen und in Stückchen schneiden.

Wenn die Tomaten weich sind, die Flüssigkeit durch ein Sieb abgießen. Die Stücke auf Küchenpapier legen, etwas abtupfen und kleinschneiden.

Alle vorbereiteten Zutaten in einen Mixer geben und mit Olivenöl zu einer sämigen Paste verarbeiten. Salzen, pfeffern, umrühren und in ein Twist-Off-Glas abfüllen. Im Kühlschrank aufbewahrt, bleibt das Pesto Rosso einige Tage haltbar.

Den Schafskäse halbieren und auf ein gefettetes Blech legen. Die Stücke circa 15 Minuten unter der Oberhitze des Backofens gratinieren.

Den Salat waschen, putzen und in Stücke teilen. Die Mini-Tomaten vierteln. Die rote Zwiebel halbieren und in Streifen teilen.

Wenn der Schafskäse fertig ist, werden die Laugen-Brioche-Brötchen zwei bis drei Minuten aufgebacken.

Anrichten

Die Laugen-Brioche-Brötchen mit Pesto Rosso bestreichen. Ein Stück Gewürzgurke und etwas Salat auflegen. Den Schafskäse darauf platzieren und die obere Brothälfte zuklappen.

Informationen zur Sendung vom 30.06.2026**Pesto Rosso, gebackener Schafskäse und Salat auf Laugen-Brioche-Brötchen**

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps**Pesto Rosso**

Diese Paste kann auch als Pasta-Sauce, wenn sie mit etwas Nudelkochwasser verlängert wird, oder als Brotaufstrich genutzt werden. Wer Auberginen oder Zucchini schnell und lecker würzen möchte, trägt das Pesto Rosso nach dem Grillen auf die Scheiben auf, rollt sie zusammen und fixiert die Stücke mit einem Holzstäbchen.

Den Parmesankäse könnte man auch weglassen, wenn das Pesto rein pflanzlich hergestellt werden soll. In dem Fall einfach mit etwas frischem Oregano verfeinern und/oder geräuchertes Paprikapulver zugeben.

Rezept ohne Oma-Faktor

Viele Zutaten aus diesem Rezept waren früher bei uns nicht bekannt. Laugen-Brioche-Brötchen, Olivenöl, Pinienkerne, Rucola, getrocknete Tomaten oder Feta- und Parmesankäse sind Produkte, die aus dem europäischen Ausland kommen. Erst in den 1970er Jahren sind sie in unsere Küchen eingezogen. Davor wurden zu geselligen Anlässen belegte Wurst- oder Käse-Brote – auch Schnittchen genannt – serviert. Verschönert hat Oma mit eingelegten Silberzwiebeln, gekochten Eiern und einem kleinen Gewürzgurkenfächer.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!