

Was mögt ihr lieber? (2. Teil)

Beitrag von „CDL“ vom 3. November 2023 18:53

Gefülltes Brot:

Zutaten:

- leckeres Brot nach eigenem Geschmack frisch vom Bäcker oder vom Vortag am Stück, rund, knusprig, kein Körnerbrot (die verbrennen sonst, wenn es nochmal in den Ofen geht); ich nehme regionales „Besenbrot“, 750g
- weiße Zwiebeln (je nach Größe 1-3)
- Babyspinatblätter am Stück etwa 100g
- gemischte Pilze (bei mir heute frische Steinchampignons Austernpilze, Pfifferlinge), ca. 150-200g
- Käse zum reiben oder klein schneiden nach Geschmack (bei mir heute französischer Blauschimmelkäse und frz. Hartkäse)
- Nordseekrabben ca. 150g (oder komplett vegetarisch oder mit Speck oder....)
- frische Petersilie
- Pfeffer, Salz

Zwiebel würfeln und leicht andünsten, Klein geschnittene Pilze dazugeben, ebenfalls kurz andünsten. Mit Pfeffer/ Salz würzen. Am Ende klein geschnittene Petersilie unterheben, sowie die Krabben, Herd dabei schon ausgestellt lassen.

Backofen auf 180-200 Grad Celsius vorheizen (Umluft, mein Backofen schwächelt etwas, deshalb nehme ich 200 Grad, bei meinem Vater im Induktionsbackofen würde ich dagegen nur 180 Grad nehmen).

Brot: Deckel gerade abschneiden. Innen aushöhlen, dabei nicht komplett an den Rand gehen und mit den gewaschenen, rohen Spinatblättern den gesamten Boden und Rand bedecken, damit es nicht durchweicht. Den Blauschimmelkäse habe ich in kleinen Stückchen unter die Füllung gemischt, ehe ich diese dann in das Brot gepackt habe, das ist aber Geschmackssache. Auf jeden Fall aber mit etwas Käse überbacken.

Im vorgeheizten Backofen 8-10 min überbacken. Dazu esse ich gerne Endiviensalat mit säurelastiger Salatsauce.

Kommt auf meinen Magen an. Wenn der mitspielt esse ich gerne auch mal scharf, wenn nicht, dann mild.

Chilischoten oder Peperoni?