



**Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch
2.6.2024**

Rhabarber: Pinsa (Sauerteig-Flade)

Diesmal gibt es eine Rhabarber-Pinsa.

Zutaten:

*Rhabarber
Holundersirup
Chiliflocken
Bio-Zitrone*

Pinsa

*Belag:
Crème fraîche
Ziegenkäse
Frühlingszwiebel
Thymian
Kräutersalz, Pfeffer*

Dazu habe ich den gewaschenen und geschälten Rhabarber – die Stielansätze sind entfernt und die Stängel von unten nach oben mit einem Messer von der fasrigen Schale befreit (ganz junge Stiele schäle ich gar nicht) - in kleine Stücke geschnitten und mit Holundersirup übergossen sowie Chiliflocken und den Saft samt Schale einer Zitrone untergerührt. So muss er eine Nacht im Kühlschrank durchziehen.

Eine Pinsa ist eine Art Sauerteig-Flade, die aus mehreren Mehlsorten besteht und meistens zuerst gebacken und dann belegt wird.

Meine kommt frisch aus dem Ofen und ist ganz heiß. Die Crème fraîche schmilzt gleich, wenn ich sie darauf streiche und diese Kombination aus heißem Brot und kaltem Belag macht natürlich ein besonderes Geschmackserlebnis. Jetzt kommt der marinierte Rhabarber darauf, Ziegenkäse, Frühlingszwiebeln und gehackter Thymian, Kräutersalz, Pfeffer und ein paar Holunderblüten.

Ganz besonders wichtig: Sofort essen!