

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Überbackenes Frischkäsebrod mit Kräuter-Pesto und Spiegelei

Köch:innen: Richard Rauch & Lydia Schrempf

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Kräuter-Pesto

- 100 g Basilikum oder Bärlauch
- 60 g Blattpetersilie
- 200 ml Olivenöl
- 50 g Mandelblättchen
- 2 EL geriebener Hartkäse (z.B. Parmesan)
- Salz

Für die Gemüse-Frischkäse-Masse

- 3 bunte Paprika (rot, gelb, grün)
- 1 Melanzani
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl zum Anbraten
- 200 g Topfen oder Frischkäse
- 100 g geriebener Bergkäse
- Salz
- Pfeffer

Für das Topping

- 4 Eier (Spiegeleier)
- geriebener Bergkäse

Für den Salat

- Blattsalat (rot und grün)
- 1/2 Salatgurke
- 4 Cocktailtomaten
- Kürbiskernöl
- Apfelessig

Sonstiges

- 4 Scheiben Bauernbrot

Zubereitung

1. Für das Kräuter-Pesto die Kräuter (Basilikum, Petersilie, evtl. Bärlauch) waschen, zupfen, grob schneiden und in ein hohes Gefäß geben. Die Kräuter mit einem Pürierstab mixen, währenddessen das Olivenöl langsam zugießen und die Mandelblättchen sowie den geriebenen Hartkäse dazugeben. Alles zu einem sämigen Püree verrühren und mit Salz abschmecken.

2. Für die Gemüse-Frischkäse-Masse das Gemüse (Paprika, Melanzani, Zwiebel) in 1 cm große Stücke schneiden, diese in einer Pfanne in Olivenöl anbraten und mit dem fein gehackten Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Gemüse in eine Schüssel geben, mit dem Topfen (oder Frischkäse) und dem geriebenen Bergkäse glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Nun die Bauernbrot-Scheiben mit dem Pesto bestreichen, die Gemüse-Frischkäse-Masse 1 cm dick auftragen und den geriebenen Bergkäse als Topping darüber streuen. Das Brot bei starker Oberhitze 5-10 Minuten im Rohr überbacken und danach herausnehmen. In einer Pfanne vier Spiegeleier zubereiten.

4. Für den Salat ein Dressing aus Apfelessig und Kürbiskernöl anrühren. Die Blattsalate waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Salatgurke und die Cocktailtomaten ebenfalls waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und gemeinsam mit dem Blattsalat mit dem Dressing marinieren.

5. Zum Schluss je ein überbackenes Frischkäsebroten mit Kräuter-Pesto auf einem Holzbrett anrichten, ein Spiegelei darauflegen und den marinierten Blattsalat dazu servieren.