

Ofenbrot Pizza-Style

Für 4 Personen

Für die Kräuterbutter:

2 Zweige Basilikum	2 Zweige Majoran	2 Zweige Oregano
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	70 g weiche Butter	1 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer		

Für den Belag:

1 kleiner Brokkoli	$\frac{1}{2}$ rote Paprika	200 g Gouda
2 große Tomaten	8 große Sch. glutenfreies Brot	1 Frühlingszwiebel

Ofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Knoblauch fein hacken oder reiben.

Beides zur weichen Butter geben. Zitronensaft dazu pressen. Salzen und pfeffern. Alles miteinander gut verrühren.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Brokkoli in kleine Röschen zerteilen, Paprika in kleine Würfel schneiden und beides 2-3 Minuten blanchieren. In einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken.

Käse reiben oder würfeln.

Tomaten vierteln, entkernen und würfeln.

Brot mit der Kräuterbutter bestreichen, Käse darauf geben. Dann Tomaten, Paprika und Brokkoli darauf verteilen. Im Ofen ca. 10 min backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und das fertig gebackene Brot damit bestreuen. Heiß servieren.

Björn Freitag am 26. Februar 2021