

Rezept

# Fladenbrot mit würzigen Cremes

Ein Rezept von Fladenbrot mit würzigen Cremes, am 26.02.2024

## Zutaten

Backpapier

### FÜR DIE AUBERGINENCREME:

- |   |  |
|---|--|
| <b>1</b> Aubergine (ca. 300 g)                                | <b>1</b> Schalotte   |
| <b>1 kleine</b> Knoblauchzehe                                 | <b>1 Stängel</b> Minze   |
| <b>2 Stängel</b> glatte Petersilie                            | <b>2 EL</b> Olivenöl   |
| <b>1 TL</b> Zitronensaft                                      | <b>1/2-1 TL</b> grüne Pfefferkörner (frisch oder aus dem Glas) |
| Salz  | schwarzer Pfeffer  |
| <b>je 1 Msp.</b> gemahlener Koriander und Kreuzkümmel (Cumin) | <b>2-3 EL</b> geröstete Pistazien                              |

### FÜR DIE ZIEGENKÄSECREME:

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| <b>2</b> Spitzpaprikaschoten                                      | <b>100 g</b> Ziegenfrischkäse       |
| <b>2 EL</b> Tomatenmark   | <b>1 kleine</b> Knoblauchzehe       |
| <b>1</b> Frühlingszwiebel   | <b>1/2</b> frische rote Chilischote |
| <b>je 1 Msp.</b> Paprikapulver und gemahlener Kreuzkümmel (Cumin) | Salz                                |
|   | schwarzer Pfeffer                   |

### AUßERDEM:

- 1 großes** Fladenbrot oder 2 kleine

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 940 kcal

## Zubereitung

- Den Ofen auf 250° (Umluft 230°) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Die Aubergine rundherum mehrmals mit einer Gabel einstechen, dann halbieren. Für die Ziegenkäsecreme die Paprikas waschen, halbieren und putzen. Die Auberginen- und Paprikahälften mit der Hautseite nach oben aufs Backpapier setzen und im heißen Ofen (oben) ca. 25 Min. backen, bis die Aubergine weich ist und die Paprikahaut dunkel wird und Blasen wirft. Alles aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen.
- Für die Auberginencreme das Auberginenfruchtfleisch aus den Schalen löffeln und in einem Sieb abtropfen lassen. Inzwischen Schalotte und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Kräuter kalt abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

3. In einem Pfännchen 1 EL Olivenöl erhitzen. Darin bei kleiner Hitze Schalotte und Knoblauch in 3-4 Min. glasig dünsten, dann von der Kochstelle ziehen. Die gehackten Kräuter untermischen.

---

4. Das Auberginenfruchtfleisch zusammen mit dem Zitronensaft und dem restlichen EL Öl fein pürieren. Die Pfefferkörner etwas kleiner hacken und darunterrühren; ebenso die Mischung aus der Pfanne. Alles mit Salz, Pfeffer, Koriander und Kreuzkümmel abschmecken. Die Pistazien schälen, hacken und über die Creme streuen.

---

5. Für die Paprika-Ziegenkäsecreme den Käse in einer kleinen Schüssel mit dem Tomatenmark verrühren. Den Knoblauch schälen und den bitteren grünen Trieb gegebenenfalls entfernen. Die Zehe zum Käse pressen.

---

6. Die Frühlingszwiebel putzen und waschen, weiße Teile und zartes Grün in feine Ringe schneiden. Die Chilihälfte waschen, putzen und sehr fein hacken. Die etwas abgekühlten Paprikahälften häuten und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebelringe, gehackte Chili und Paprikawürfel mit einer Gabel unter die Käsecreme rühren. Das Ganze mit Paprikapulver und Kreuzkümmel würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

7. Den Backofen nochmals auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Das Fladenbrot in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und im heißen Ofen in ca. 4 Min. knusprig aufbacken. Das Fladenbrot mit den Dips servieren.