6 Ofenbrote – knusprig, würzig und herrlich käsig

Ofenbrote in 6 Varianten: von Mortadella bis Feige & Brie

Leicht | 6 Portionen | 55 min.



Knuspriges Sauerteigbrot, geschmolzener Käse und aromatische Pestos: Diese **Ofenbrote** kommen gleich in sechs Varianten auf den Tisch. Von Mortadella mit Zitronen-Ricotta über French Onion bis Feige mit Brie ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Zutaten

Grundzutaten für die 6 Ofenbrote

6 dicke Scheiben Sauerteigbrot

1. Mortadella mit Zitronen-Ricotta

30 g Ricotta

Abrieb von ½ Bio-Zitrone

5 ml Zitronensaft

1 Prise Salz

1 Prise schwarzer Pfeffer

60 g Büffelmozzarella

30 g Mortadella

5 g ORO di Parma Pesto Verde

10 g Pistazien, gehackt

30 g Burrata

5 g frisches Basilikum

2. French Onion mit Bergkäse

25 g ORO di Parma Pesto Rosso

2 mittelgroße Zwiebeln, ca. 200 g

15 g Butter

50 g Bergkäse, gerieben

1 Zweig Rosmarin

1 Prise schwarzer Pfeffer

3. Camembert mit Serrano und Preiselbeeren

25 g ORO di Parma Pizzasauce

70 g Camembert

20 g Serrano-Schinken

10 g Preiselbeeren

1 Zweig Rosmarin

4. Creamy Mushroom mit Bacon

25 g ORO di Parma Pesto Verde

15 g Crème fraîche

100 g Champignons

40 g Mozzarella, gerieben

20 g Bacon

10 g Rucola

5. Calabrese mit Salami & Burrata

25 g ORO di Parma Pesto Calabrese

30 g Parmesan, gerieben

40 g italienische Salami

60 g Burrata

5 g Basilikum

5 ml Olivenöl

1 Prise Chiliflocken

6. Feige mit Brie und Honig

25 g ORO di Parma Pesto Rosso

70 g Brie

2 frische Feigen, ca. 100 g

10 g Pistazien, gehackt

10 g Honig

2 Zweige frischer Thymian

Schritt 1: Zutaten für die Ofenbrote vorbereiten

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die sechs Sauerteigbrotscheiben auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Käse, Aufstriche und übrige Zutaten bereitstellen.

Schritt 2: Zwiebeln karamellisieren und Zitronen-Ricotta anrühren

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln bei niedriger bis mittlerer Hitze etwa 20–25 Minuten langsam karamellisieren. Währenddessen Ricotta mit Zitronenabrieb und Zitronensaft verrühren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Schritt 3: Mortadella-Ofenbrot

Eine Brotscheibe mit Zitronen-Ricotta bestreichen und mit Büffelmozzarella belegen. Mortadella, ORO di Parma Pesto Verde, Pistazien, Burrata und Basilikum zunächst beiseitestellen.

Schritt 4: French-Onion-Ofenbrot

Eine Brotscheibe mit ORO di Parma Pesto Rosso bestreichen. Einen Großteil der karamellisierten Zwiebeln darauf verteilen und mit geriebenem Bergkäse bestreuen.

Schritt 5: Camembert-Ofenbrot

Eine Brotscheibe mit ORO di Parma Pizzasauce bestreichen und mit Camembert belegen. Serrano-Schinken, Preiselbeeren und Rosmarin erst nach dem Backen hinzufügen.

Schritt 6: Creamy-Mushroom-Ofenbrot

Champignons in Scheiben schneiden und in einer Pfanne anbraten. Bacon separat knusprig braten. Eine Brotscheibe mit ORO di Parma Pesto Verde bestreichen. Crème fraîche darauf verteilen und mit Champignons und Mozzarella belegen.

Verwendete Produkte:







Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte