



Fladenbrot mit Schwarzkohl-Käse, Süßkartoffel und Apfelessig-Vinaigrette



Zutaten

- 4 Fladenbrote
- 60 Gramm Schwarzkohl-Käse
- 80 Milliliter Mayonnaise
- 2 Süßkartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- eine Handvoll Rucola
- 8 geröstete Walnüsse
- 12 Würfel grüner Apfel
- 1 Teelöffel Senf
- 1 Teelöffel Honig
- 4 Teelöffel weißer (Balsamico-)Essig
- 3 Esslöffel Olivenöl

Suchen Sie nach einem leckeren und einfachen Fladenbrot-Rezept mit einer überraschenden Note? Dieses Fladenbrot-Rezept kombiniert cremigen Schwarzkohl-Käse, Mayonnaise, geröstete Süßkartoffel und eine frische Apfelessig-Vinaigrette zu einem unwiderstehlichen Geschmackserlebnis. Perfekt als Mittagessen, leichte Abendmahlzeit oder als köstlicher Snack. Mit diesem Fladenbrot-Rezept können Sie in nur 30 Minuten ein farbenfrohes und geschmackvolles Gericht servieren, das sowohl Kinder als auch Erwachsene begeistert.

Vorbereitung

- 1: Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor.
- 2: Schälen Sie die Süßkartoffeln und schneiden Sie sie in sehr dünne Scheiben (z.B. mit dem Henri Willig Milano Käseschneider). Schneiden Sie auch die rote Zwiebel in dünne Ringe. Legen Sie beides auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und beträufeln Sie es mit Olivenöl, Salz und Pfeffer. Rösten Sie das Gemüse etwa 15 Minuten, bis es goldbraun und an den Rändern leicht knusprig ist.
- 3: Schneiden Sie den grünen Apfel in kleine Würfel. Vermischen Sie in einer Schüssel 1 Teelöffel Senf, 1 Teelöffel Honig, 1 Esslöffel weißen Balsamicoessig und 3 Esslöffel Olivenöl. Fügen Sie die Apfelwürfel hinzu und vermengen Sie alles gut.
- 4: Reiben Sie 60 Gramm Schwarzkohl-Käse grob und vermengen Sie ihn mit 75 ml Mayonnaise in einer Küchenmaschine oder mit einem Schneebesen zu einem cremigen Aufstrich. Optional können Sie zusätzliche Käse zum Bestreuen verwenden.
- 5: Erwärmen Sie die Fladenbrote kurz im Ofen oder in einer Pfanne, bis sie warm und leicht knusprig sind.
- 6: Bestreichen Sie die warmen Fladenbrote mit der Schwarzkohl-Käse-Mayonnaise. Verteilen Sie die gerösteten Süßkartoffeln und roten Zwiebeln darauf. Garnieren Sie mit Rucola und gerösteten Walnüssen. Zum Schluss die Apfelessig-Vinaigrette darüber träufeln und nach Belieben etwas zusätzlichen geriebenen Schwarzkohl-Käse als Topping streuen.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Kann man das Fladenbrot im Voraus zubereiten?

Ja! Dieses Fladenbrot-Rezept mit Henri Willig Schwarzkohl-Käse und gerösteter Süßkartoffel ist ideal zur Vorbereitung im Voraus. Sie können die Süßkartoffel und Zwiebel bereits schneiden und rösten, die Schwarzkohl-Käse-Mayonnaise herstellen und die Apfelessig-Vinaigrette vorbereiten. Bewahren Sie alles abgedeckt im Kühlschrank auf, bis Sie das Fladenbrot belegen und servieren möchten. So haben Sie in nur 10 Minuten eine leckere Mahlzeit oder einen Snack bereit.

Serviertorschläge

Servieren Sie das Fladenbrot warm auf einem schönen Holzbrett oder einer Platte. Garnieren Sie mit zusätzlichem Rucola, einigen Walnüssen oder ein paar Tropfen Apfelessig-Vinaigrette für eine farbenfrohe Präsentation. Perfekt als Mittagessen, leichte Abendmahlzeit oder als Häppchen.

Perfekt für Halloween

Dieses Fladenbrot ist auch ein super Rezept für Halloween! Fügen Sie zum Beispiel Kürbiskerne oder schwarze Oliven hinzu für einen spielerischen, gruseligen Effekt. So verwandeln Sie ein einfaches Fladenbrot-Rezept in ein überraschendes und festliches Halloween-Fladenbrot, das Kinder und Erwachsene begeistern wird.

Dieses Rezept wurde erstellt von [@cyninkoken](#)
