

Parmesan-Panna-Cotta, Basilikum-Pesto, Fladenbrot, Feta

Für zwei Personen

Für das Parmesan-Panna-Cotta:

300 g Sahne	2 Blätter Gelatine	120 g Parmesan
1 Knoblauchzehe	Salz	

Für das Pesto:

1 Bund Basilikum	2 Knoblauchzehen	50 g Pinienkerne
80 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Brot:

125 g Mehl	70 g Vollmilchjogurt	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ TL feines Salz

Für den Feta-Dip:

100 g Frischkäse	2 EL Vollmilchjogurt	70 g Fetakäse
1 Bund Petersilie	1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Parmesan-Panna-Cotta:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne in einem Topf langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Knoblauch abziehen und die Hälfte fein hacken. Parmesan reiben und zusammen mit gehackten Knoblauch in die Sahne einrühren. Die Gelatineblätter aus dem Wasser nehmen, ausdrücken, dazugeben und vorsichtig umrühren, bis sie sich aufgelöst haben. Mit Salz abschmecken und in eine kleine Form füllen.

Für das Pesto:

Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Basilikum mit Knoblauch, Pinienkernen und Öl in einen Mixer geben und zu einem feinen Pesto mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Brot:

Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Vollmilchjoghurt und Knoblauch dazugeben, alles zunächst mit einem Kochlöffel verrühren und anschließend mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Aus dem Teig drei gleichgroße Kugeln formen und diese auf bemehlter Arbeitsfläche mit der Teigrolle zu dünnen Fladen (ca. 18 x 10 cm) ausrollen. Eine Pfanne erhitzen und die Brotfladen darin ohne Fett bei starker Hitze von jeder Seite 1-2 Minuten braten. Sobald das Brot blasen wirft, wenden und weiterbraten.

Für den Feta-Dip:

Feta zerbröseln. Frischkäse mit Joghurt und zerbröseltem Fetakäse verrühren. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, abzupfen und fein hacken. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Petersilie, Knoblauch und die Frischkäsemasse in einem Mixer cremig mixen. Olivenöl unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Annina Augustin am 20. August 2019