



Da kommen Kindheitserinnerungen auf:
Schlangenbrot am Stecken.

Büffelmozzarella und Schinken. Oder eine Tarte mit Käse und Speck.

Statt ums Feuer, stehen wir nun also mit einem Glas Rotwein in der Hand neben dem Backofen und warten gespannt, wie unsere neuste Kreation schmeckt. Was auch immer der Kühlschrank hergibt – die Reste eines

Ratatouilles, ein paar Scheiben Fol Epi, Pesto, getrocknete Tomaten oder Rohschinken – alles wird auf die eine oder andere Weise mit dem Pizzateig kombiniert. Das Resultat schmeckt meist erstaunlich gut. Und irgendwie ist es fast ein bisschen wie Schlangenbrot backen – einfach für Erwachsene. ■

Schlangenbrot

Zutaten

1 Pizzateig mit Olivenöl (500 g)
Holzstecken

Zubereitung

Teigblock längs vierteln, zu je 50 cm langen Streifen ziehen. Die Teigstreifen um einen sauberen Stecken wickeln. Über der Glut ca. 15 Minuten backen, bis das Schlangenbrot

knusprig goldbraun ist. Alternativ kann das Brot auch im Backofen zubereitet werden.
15 Minuten bei 220 Grad.

Weitere Rezepte Seite 22 ►►