

Petersilien- und Zwiebelploatz

Rezepte von Maries Kalbfleisch, „Gürre Stubb“, Willingshausen

Zutaten Petersilienploatz

für 1 Backblech: (8-10 Portionen)

3-4 helle Brötchen

300 ml Sahne

3-4 Eier

50 g Petersilie

750 g Sauerteig vom Bäcker

300 g geräucherter Bauchspeck

Öl zum Fetten des Bleches

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Brötchen in Scheiben schneiden, mit Sahne übergießen und einweichen. Eier dazu geben. Petersilie fein hacken, alles gut vermengen und würzen. Den Brotteig auf dem gefetteten Blech verteilen. Die Petersilienmischung darauf geben und glatt streichen. Den Bauchspeck würfeln und über den grünen Belag geben. Den Petersilienplatz an einem warmen Ort mit einem Tuch bedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Danach den Platz im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad 20-30 Minuten backen.

Zutaten Zwiebelploatz

für 1 Backblech: (8-10 Portionen)

5 große Gemüsezwiebeln

1 EL grobes Salz

1 EL Kümmel

750 g Sauerteig vom Bäcker

2 EL Sahne

2 EL Öl

Zubereitung

Die geschälten Gemüsezwiebeln in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Backblech ölen und mit Salz und Kümmel bestreuen. Dann die Zwiebelscheiben dicht an dicht darauf legen bis der Boden komplett damit bedeckt ist. Den Brotteig ca. 2 cm dick ausrollen und über die Zwiebeln legen.

Die Sahne mit dem Öl vermischen auf den Brotteig streichen und zum Schluss alles mit dem restlichen groben Salz bestreuen. Den Ploatz an einem warmen Ort eine halbe Stunde gehen lassen und danach im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad auf der unteren Schiene ca. 20-30 Minuten backen.