



## Baguette mit Osterrestln

Ostereier, Tomaten, Osterschinken oder auch Käse: Was ist bei Ihnen alles vom Osterfest übrig geblieben? Nach Ostern ist Restl-Zeit, meint unsere Fernsehgartenköchin Iris Köck – und bereitet aus den Zutaten ein Restl-Baguette zu.

### Anleitung

1. Mehl, Salz und Brotgewürz in einer Schüssel vermischen. Buttermilch und Wasser erwärmen (nicht heiß, nur lauwarm). Germ und Honig einrühren und das Gemisch zum Mehl geben. Daraus ca. zehn Minuten einen elastischen Teig kneten. Den Teig zwei Stunden rasten lassen.
2. Danach noch einmal gut durchkneten und in neun Stücke teilen. Diese jeweils zu Rollen formen und auf ein Backblech legen und an der Oberseite einschneiden. Das Backrohr auf 230 °C Umluft vorheizen.
3. Die Brötchen dann mit einem Schälchen Wasser ins Backrohr geben und zehn Minuten backen. Danach die Temperatur auf 180 °C reduzieren und weitere zehn Minuten backen. Die Brötchen aus dem Rohr nehmen und abkühlen lassen.
4. Den Bärlauch gründlich waschen, gut abtropfen lassen und in grobe Stücke schneiden. Gemeinsam mit angerösteten Cashewnüssen, geriebenem Parmesan und Öl zu einer Art Pesto pürieren, danach die Mischung mit Frischkäse vermischen.
5. Die Brötchen aufschneiden, mit Bärlauchcreme bestreichen und nach Belieben mit den Resten vom Osterfest belegen und im Backrohr oder Toaster kurz und heiß überbacken.

### Benötigte Zutaten

Für die Brötchen:

500 g	Dinkelmehl
10 g	Salz
20 g	frische Germ
200 ml	<b>Premium Buttermilch</b>
150 ml	Wasser
2 EL	Brotgewürz
1 TL	Honig

Für die Bärlauchcreme:

1 Bund	Bärlauch
1 Handvoll	Cashewnüsse
70 g	Parmesan
3 - 4 EL	Olivöl
1 Becher	Premium Natur Frischkäse

Reste vom Osterfest  
wie Osterschinken,  
Käse, Tomaten, Eier



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten