



Bärlauchbaguette

Zutaten:

- 40 g Mandeln (gemahlen)
- 100 g Bärlauch (100 g)
- 50 g Parmesan (gerieben)
- 8 El Öl
- 1 Pk. Pizzateig (400 g, Kühlregal)



So geht's:

Bärlauchstiele bis zur Hälfte abschneiden. Blätter waschen, trocken schleudern und grob schneiden. Mit Mandeln, Käse und Öl zu einem glatten Pesto pürieren.

Teig entrollen. Pesto auf den Teig streichen, dabei rundum einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Teig von der langen Seite her mithilfe des Backpapiers unter leichtem Druck aufrollen.

Teig mit der Naht nach unten diagonal auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die offenen Enden nach unten umschlagen. Teigrolle von einem Ende her bis zur Mitte in sich verdrehen. Vom anderen Ende her wiederholen. Rolle mit einem scharfen Messer mehrmals schräg einschneiden.

Im 220 Grad (Umluft 200 Grad) heißen Ofen in der Ofenmitte 20-25 Minuten goldbraun backen. Brot erst 10 Minuten auf dem Blech, dann auf einem Rost abkühlen lassen. Brot in dicke Scheiben schneiden.

Mit unseren farbenfrohen Geschirrtüchern tischen Sie Freude auf.

Besondere Wohnaccessoires für ein schönes Zuhause bekommen Sie bei uns. Nehmen Sie einfach Kontakt zu Kirstin Bothe per Telefon [05121 9302-27](tel:05121930227) oder [E-Mail](mailto:kirstin.bothe@holzland-koester.de) auf.

Hier geht es zu unseren Geschirrtüchern ►