HAUSGEMACHTES
MIT WEIN & BENNY
#STAYCREATIVE

Rezept

VII. Kaltes Roastbeef / Brennnesselpesto / Radieschen-Frühlingsaufstrich / Ciabatta mit getrockneten Tomaten

Zutaten(für 2 Personen)

200g kaltes Roastbeef
1 Tomate
1 Krenwurze
1 Gl. Estragonsenf
Grobes Salz

Brennnesselpesto:
Ca. eine Müslischüssel Brennnesselblätter
100ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe
40g Walnüsse
1 Schuss Balsamessig nach Wahl
Saft einer Limette
Salz

Radieschen-Frühlingsaufstrich:
1 Becher passierter Topfen
3EL Joghurt
4 Radieschen
10g Schnittlauch
1 Schuss Essig
Salz, Peffer

Ciabatta:
250ml lauwarmes Wasser
½ Pkg, Trockengerm
350g Mehl glatt
80g getrocknete Tomaten
2 TL Salz
1 TL getrockneter Thymian
1 TL getrockneter Rosmarin

So wird's gemacht:

Ciabatta

- Die getrockneten Tomaten in einem Sieb gut abtropfen lassen und anschließend klein schneiden.
- Mehl, Trockengerm, Salz, Thymian &, Rosmarin in eine Schüssel geben und vermengen. Das lauwarme Wasser und die getrockneten Tomaten hinzufügen und zügig zu einem weichen Teig mit einem Kochlöffel verrühren.
- Den Ciabattateig mit etwas Mehl bestauben. Mit einem Geschirrtuch abdecken und 2 Stunden bei Zimmertemperatur auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

F.Kohl
WEINHOF KOHL
GROSSWILFERSDORF
www.kohl-weine.at
office@kohl-weine.at

www.genussdepot.at
office@genussdepot.at

HAUSGEMACHTES
MIT WEIN & BENNY
#STAYCREATIVE

- Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den aufgegangen weichen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zügig zu einem Teigstrang eindrehen. Auf keinen Fall kneten!!! Denn da geht die Luft aus dem Teig.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und nochmals 10min gehen lassen.
- Für ca. 40min backen.
- Anschließend gut auskühlen lassen.

Brennnesselpesto

- Alle Zutaten zusammen in einem Mixer geben und zu einer homogenen Masse mixen. Je nach Belieben gröber oder feiner. Zum Aufbewahren in ein Rexglas füllen, mit Olivenöl leicht bedecken und gut verschließen.

Radieschen-Frühlingsaufstrich

- Die Radieschen in kleine, feine Würfel schneiden-Den Schnittlauch fein schneiden.
- Topfen, Joghurt, Essig in einer Schüssel verrühren. Mit Salz & Pfeffer abschmecken. Radieschen & Schnittlauch hinzufügen und alles vermengen.

- Das Roastbeef in dünne Scheiben schneiden. Den Kren reißen. Die Tomate in Scheiben schneiden und am besten mit allen anderen selbstgemachten leckeren Sachen auf ein großes Holzbrett drapieren. Zum Schluss noch über das Roastbeef grobes Salz streuen und den gekühlten ***Sauvignon Blanc Stadtbergen*** reichen und zusammen genießen.

#staycreative

F.Kohl
WEINHOF KOHL
GROSSWILFERSDORF

www.kohl-weine.at
office@kohl-weine.at

www.genussdepot.at
office@genussdepot.at

HAUSGEMACHTES
MIT WEIN & BENNY

#STAYCREATIVE

F.Kohl
WEINHOF KOHL
GROSSWILFERSDORF

www.kohl-weine.at
office@kohl-weine.at

www.genussdepot.at
office@genussdepot.at

HAUSGEMACHTES
MIT WEIN & BENNY

#STAYCREATIVE

F.Kohl
WEINHOF KOHL
GROSSWILFERSDORF

www.kohl-weine.at
office@kohl-weine.at

www.genussdepot.at
office@genussdepot.at

HAUSGEMACHTES
MIT WEIN & BENNY

#STAYCREATIVE

F.Kohl
WEINHOF KOHL
GROSSWILFERSDORF

www.kohl-weine.at
office@kohl-weine.at

www.genussdepot.at
office@genussdepot.at

HAUSGEMACHTES
MIT WEIN & BENNY

#STAYCREATIVE

F.Kohl
WEINHOF KOHL
GROSSWILFERSDORF

www.kohl-weine.at
office@kohl-weine.at

www.genussdepot.at
office@genussdepot.at