

# Bärlauch Brötchen

## Zubereitet mit: Knorr

ca. 45 min | einfach

## Zutaten

für 14 Stück

- 225 ml Haferdrink, ungesüßt
- 30 g Margarine
- 375 g Dinkelmehl Typ 630
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1/4 TL Jodsalz
- 1 TL Agavendicksaft
- 75 g frischer Bärlauch
- 50 g Walnusskerne
- 3 EL Olivenöl
- 1 schwach geh. TL KNORR Bouillon Delikatess Brühe 7,0L Glas
- Pfeffer

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (Kilojoule): | 729 kJ |
| Energie (Kilokalorien): | 174 kcal |
| Fett: | 7,9 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 1,3 g |
| Kohlenhydrate: | 21 g |
| davon Zucker: | 1,9 g |
| Ballaststoffe: | 1,5 g |
| Eiweiß: | 4,3 g |
| Salz: | 0,32 g |

## Zubereitung

1. Haferdrink in einem Topf bei schwacher Hitze erwärmen, Margarine zufügen und zerlassen. Mehl, Hefe und Salz in einer Schüssel mischen. Agavendicksaft und Haferdrink zufügen und mit den Knethaken eines Rührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort auf das Doppelte aufgehen lassen.

2. Bärlauch waschen und mit Walnüssen und Olivenöl in einem Mixer zerkleinern. Knorr Delikatess Brühe untermischen und mit Pfeffer abschmecken.

3. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen durchkneten. Zu einem Rechteck (ca.

40x30 cm) ausrollen. Bärlauch Pesto auf dem Teig gleichmäßig verstreichen. Teig von der langen Seite her zu einer Rolle aufrollen. Mit einem Messer in ca. 4 cm breite Stücke schneiden. Teigstücke aufrecht auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Den Stiel eines Kochlöffels mittig in die Brötchen drücken, so dass sie seitlich aufspringen. Brötchen abgedeckt nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.

4. Brötchen mit etwas Haferdrink bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 155 °C) ca. 15 Minuten backen.

## Tipps zu diesem Rezept

Zusätzlich etwas geriebene vegane Käsealternative unter das Bärlauch Pesto rühren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Backzeit: 15 min

# Nutzungsbedingungen

## Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

## Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

## Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

## Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

## PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen