



Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: Birnen-Carpaccio mit Pflücksalat, Gorgonzola & Walnüssen / selbstgebackene Mini-Brötchen



Zutaten:

für den Salat:
100g Pflücksalat
150g Gorgonzola
100g Walnüsse
4 Birnen, z. B. Lukas

für das Dressing:
4 EL Olivenöl
2 EL Weißweinessig
1 TL Zucker
1/2 TL Salz
Pfeffer

für die Mini-Brötchen:
475g Mehl
1/4 Würfel frische Hefe
1 TL Zucker
1 TL Salz
300ml Wasser, lauwarm

Zubereitung Salat & Dressing:

Den Salat waschen und gut trocknen. Die Birnen waschen und jeweils bis zum Kerngehäuse in dünne Scheiben aufschneiden. Die Walnüsse in grobe Stücke hacken und in einer beschichteten Pfanne (ohne Öl!) leicht braun anrösten. Anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Gorgonzola in kleine Stücke zerbröseln.

Für das Dressing das Öl zusammen mit dem Weißweinessig, Zucker und Salz vermischen. Nach Belieben mit etwas Pfeffer würzen.

Pflücksalat mit dem Dressing vermengen. Die Birnenscheiben ringsum auf einen Teller anrichten. Darauf den Salat verteilen und mit Gorgonzola und Walnüssen garnieren.

Zubereitung Mini-Brötchen

Vom lauwarmen Wasser 4-5 Esslöffel abnehmen und mit der Hefe und dem Zucker verrühren.

In der Zwischenzeit die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben. Das Hefewasser dazugeben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes/Küchenmaschine für eine Minute zu einem Teig verrühren. Aus der Schüssel nehmen und noch einmal kurz mit den Händen verkneten. Zu einer Kugel formen. Abgedeckt an einem warmen Ort für eine 1 Stunde gehen lassen. Der Hefeteig sollte sein Volumen anschließend verdoppelt haben.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und in 12 gleichgroße Portionen aufteilen. Zu kleinen Kugeln formen. Eine Muffinform mit Backtrennspray besprühen. Teiglinge in die Muffinmulden legen.

Tipp: Auf den Boden des Ofens einen kleinen Topf mit Wasser stellen. Das sorgt dafür, dass die Oberfläche der Brötchen schön knusprig wird.

Mini-Brötchen für ca. 18 Minuten in den Ofen schieben und goldbraun backen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.