

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

ORF



## Schichtsalat mit Dinkelbaguette

Köchin: Ramona Eberl

<https://www.salzburger-seminarbauerinnen.at/>

### Was tun mit übrig gebliebenen Ostereiern?

Vielen geht es nach Ostern so, was tun mit den übrig geblieben Ostereiern? Da habe ich ein einfaches Rezept, wo einige übrig gebliebene Ostereier verwertet werden können.

Viel Spaß beim Nachkochen,  
Ramona Eberl

### Zutaten

Für den Schichtsalat:

150g rote Bohnen  
250 g Schafskäse  
4-6 übrig gebliebene Ostereier  
100g Mais  
1 Salatgurke  
1 Stk. gelben Paprika  
100g Blattsalat  
150g Rollgerste  
150g Tomaten  
2 Stk. Karotten  
Frische Kresse  
1 Prise Salz

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

### Ei-Kräuterdressing

200g Joghurt  
2-3 übrig gebliebene Ostereier  
6 EL Apfelessig  
8 EL Rapsöl  
2 TL Honig  
1 TL Salz  
2 TL scharfer Senf  
1 Knoblauchzehe  
1 Bund Kräuter

### Dinkelbaguette:

400g lauwarmes Wasser  
335g Dinkelmehl 700  
335g Weizenmehl 700  
14g Salz  
14g frischen Germ  
14g zimmerwarme Butter

### **Zubereitung:**

#### Für den Schichtsalat:

1 Liter Wasser zum Kochen bringen, 1 Prise Salz hinzufügen Die Rollgerste mit kaltem Wasser abspülen und ca. 30 Minuten kochen  
Abkühlen lassen Schafskäse würfelig schneiden Übrig gebliebene gekochte Ostereier schälen und in Scheiben schneiden Mais und Bohnen mit Wasser durchseihen Blattsalate waschen, und in mundgerechte Stücke zupfen.  
Gurke, Paprika und Tomaten waschen und in Stücke schneiden. Karotten bei Bedarf schälen und in feine Streifen schneiden. Gewaschene Kräuter klein schneiden. Die Salatkomponenten schichtweise in ein Glas geben. Mariniert wird kurz vor dem Essen, so bleibt der Salat schön knackig!

#### Ei-Kräuterdressing:

Alle Zutaten mit einem Stabmixer mixen und in vier kleine Gläser geben.

Tipp: das Dressing ist im Kühlschrank bis zu 10 Tage haltbar!

#### Für das Baguette:

Wasser in die Rührschüssel geben, Germ hineinbröseln und verrühren. Mehl, Salz und Butter dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten. Ca. 20 Minuten rasten lassen. Den Teig in 2 Teile teilen und zu Baguette formen und auf einem Baguetteblech 10 Minuten nochmals rasten lassen. Die Brote schräg einschneiden

### **Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“**

und mit Wasser besprühen, nach belieben mit Mehl stauben. Im vorgeheizten Ofen bei 210 Grad Heißluft mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen.