

Das Naturpark-Rezept des Monats



APRIL



Dreierlei Panini

mit cremigen Frischkäse vom Naturhof
Roithbauer in Unterach am Attersee

VARIANTE 1

- 1 Panino
- frische Brunnenkresse
- **Frischkäse**
- rote Zwiebel
- 1 **gekochtes Ei**
- Kürbiskernöl-Majo

FÜR DIE KÜRBISKERNÖL-MAJO:

100 ml **Kürbiskernöl**, 1 frisches **Bauernhofei**, **Salz**, **Pfeffer**, 1 EL **Senf** und 1 EL **Essig** in einem hohen Glas mit einem Stabmixer ca. 10 Sekunden lang mixen.

VARIANTE 2

- 1 Panino
- Rucola Salat
- Tomaten
- **Frischkäse**
- Kürbiskernöl-Majo

VARIANTE 3

- 1 Panino
- etwas Bärlauch
- gekochte Rauna
- **Apfel**
- **Frischkäse**

FÜR DEN PANINI-TEIG:

1/2 Würfel **Germ** mit einer Prise **Zucker** in 125 ml **Wasser** verrühren und 15 min. gehen lassen.
Danach 250 g Mehl, 1 EL Öl und 1/2 TL Salz mit dem Germ-Ansatz zu einem geschmeidigen Teig verkneten - an einem warmen Ort 40 min gehen lassen. Teig vierteln und zu Paninis formen. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 240° ca. 5 min backen.



Dieses und weitere Rezepte unserer **Direktvermarkter** findet ihr auf unserer Website naturpark-bauernland.at/rezpte

VON NATURPARK-
MITGLIED

THERESA PLACHY
IN ZUSAMMENARBEIT MIT DEM
CAFÉ CENTRAL IN UNTERACH

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union

