

## ERBSEN MINZ SANDWICHES

REZEPT FÜR: 12 STÜCK  
DAUER: 4 STUNDEN 00 MINUTEN

### BROT

360ml lauwarmes Wasser  
4 EL Sonnenblumenöl  
3 EL Zucker  
2 TL Salz  
500g 550er Mehl  
1 1/2 TL Aktivhefe (z.B. von Seitenbacher)

### PÜREE

320g TK Erbsen  
1 Schalotte  
20g Butter  
60ml Gemüsebrühe  
3 Stiele Minze  
50g Pinienkerne  
Salz  
Pfeffer  
Prise Muskat

### TOPPING

2 Handvoll Mangold  
1 Hand voll Sprossen  
25g Pinienkerne  
Olivenöl  
Pfeffer

1. TK Erbsen auftauen lassen

2. Für das Brot alle Zutaten der Reihe nach in den Brotbackautomaten geben und nach Anweisung ca. 3 Stunden backen ("Weißbrot" Programm). Anschließend gut abkühlen lassen

3. Als Alternative zum Brotbackautomaten kann der Teig auf in einer Küchenmaschine bzw. mit den Händen ca. 10 Minuten gut durchgeknetet werden, bei Bedarf etwas Mehl unterstreuen und Teig in eine große Kastenform setzen. Im 50°C warmen Ofen abgedeckt ca. 1,5 Stunden gehen lassen und anschließend bei 180° ca. 40 - 45 Minuten backen. Bei Bedarf Brot mit etwas Alufolie zum Ende hin abdecken, damit die Kruste nicht zu dunkel wird. Brot anschließend auskühlen lassen und aus der Form lösen

4. Brot in 12 gleichmäßige Scheiben schneiden und diese toasten / grillen. Beiseite legen

5. Für das Erbsen-Minz Püree Pinienkerne für sowohl das Püree, als auch das Topping in einer fettfreien Pfanne braun anrösten. Beiseite stellen. Schalotten in Ringe schneiden und mit der Butter glasig in einer Pfanne andünsten. Zusammen mit 50g der Pinienkernen, aufgetauten Erbsen, Minzblättern und Gemüsebrühe pürieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken

6. Nun kommt alles zusammen: Püree auf die getoasteten Brotscheiben streichen, mit gewaschenem Salat und Sprossen dekorieren und mit Pinienkernen, Olivenöl und etwas Pfeffer verfeinern. Zusammen klappen und mit Schaschlikspießen fixieren



NOTIZEN