

## Panini alle erbe - Kräuterbrötchen

Zutaten für 4 Personen  
ca. 24 Stück

der Teig:

500 ml Buttermilch  
50 g Butter  
650 g Weizenmehl  
1 Päckchen Trockenhefe  
¼ TL Natron  
2 EL Salz  
2 EL Zucker

Die Füllung:

2 Bund gemischte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Thymian, Salbei usw.)  
4 Knoblauchzehen  
160 g weiche Butter  
50 g frisch geriebenen Pecorino  
grobes Meersalz



Die Buttermilch erwärmen und die Butter darin schmelzen, die Mischung dann auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Mehl mit Hefe, Natron, Salz und Zucker mischen, die Buttermilchmischung zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche von Hand nochmals durchkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und in eine gefettete Schüssel geben. Mit einem feuchten Tuch abdecken und 60 Minuten an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Inzwischen für die Füllung die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und in eine Schale pressen. Kräuter, Butter und Käse zugeben. Alles vermischen und mit Meersalz würzen. Die Kräuterbutter bis zur Verwendung bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Fläche kurz durchkneten, dann kurz ruhen lassen. Den Teig halbieren und beide Stücke jeweils zu Rechtecken aufrollen. (ca. 25 x 30cm). Beide Teigstücke mit der Kräuterbutter bestreichen. Die Teigstücke von der langen Seite fest aufrollen und jeweils in 12 Teile schneiden. Die Brötchen mit Abstand auf mit Trennfolie belegte Bleche setzen und zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Kräuterbrötchen portionenweise in 12 – 16 Minuten goldbraun backen. Lauwarm oder kalt servieren.

**Weintipp:** Dazu passt ein frischer Riesling, ein Viognier, ein Pinot Gris, ein lieblicher Schaumwein oder die Rarität Auxerrois.

**Aus unserem Sortiment:**

Riesling Markus Molitor  
Viognier Bonterra, California  
Pinot Gris Vully, Domaine Chervet  
Pinot Gris, Cabert Friaul  
Auxerrois, Weingut Gales, Luxembourg  
Mauler demi-sec