

Rezept

Betty Bossi
exklusiv für Coop

SILVESTERBRÖTLI

... und noch eins und dann noch eins. Aber wer bekommt das letzte? Gut, wenn Sie genügend dieser rassig gefüllten Brötli gebacken haben. Damit Sie und Ihre Gäste nicht in Verlegenheit kommen.

Zutaten

Ergibt ca. 30 Stück
pro Stück
ca. 372 kJ/88 kcal

250 g Bauernmehl*
250 g Weissmehl*
1½ TL Salz
½ Würfel Hefe* (ca. 20 g),
zerbröckelt
1½ dl Wasser
180 g Joghurt nature*
4 EL Kernen-Mix
(ca. 50 g), fein gehackt

je 1 rote und gelbe
Peperoni* (je ca. 150 g)
1 EL Olivenöl* (ca. 10 g)
1 Zwiebel* (ca. 80 g),
fein gehackt
1 Knoblauchzehe*,
gepresst
½ dl Gemüsebouillon
1 Bund Petersilie*,
fein gehackt
150 g Feta*, in Würfeli
Salz und Pfeffer* aus der
Mühle, nach Bedarf
wenig Milch*,
zum Bestreichen

Vor- und Zubereitungszeit

ca. 60 Minuten
Aufgehen lassen:
ca. 1¼ Std.
Backen: ca. 30 Min.



*Diese Zutaten sind als
Naturaplan-Produkte erhältlich.

Zubereitung

Brotteig: Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser und Joghurt begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Kernen-Mix unter den fertigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Füllung: Peperoni schälen, in Würfeli schneiden. Öl warm werden lassen, Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Peperoni mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, Flüssigkeit vollständig einkochen. Gemüse in eine Schüssel geben, Petersilie und Fetawürfeli darunter mischen, würzen, auskühlen.

Formen: Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 2 mm dick auswallen,

*Jeden Tag um
12.30 Uhr auf SF1,
Wiederholung um
16.00 Uhr auf SF1*



Bisherige Rezepte unter:
www.coopzeitung.ch/rezepte

in ca. 30 Quadrate von je ca. 8 x 8 cm schneiden. Je 1 EL Füllung auf die Quadrate geben, Ecken nach innen schlagen, zusammendrücken. Die Brötli auf einem mit Backpapier belegten Blech rund anordnen, sodass sich alle berühren.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, sofort mit Milch bestreichen, auf einem Gitter auskühlen.

EIN PROSIT AUF'S NEUJAHR!

Champagner sollte an keinem Fest fehlen – schon gar nicht an Silvester. Dieser Champagner **Charles Bertin demi-sec** (leicht süss) gibt dem nebenstehenden Rezept eine besondere Note. Prosit Neujahr!

Erhältlich in grösseren Coop-Verkaufsstellen und online unter: www.coop.ch/wineshop





BESTSELLER AUF DEM PLATTENTELLER