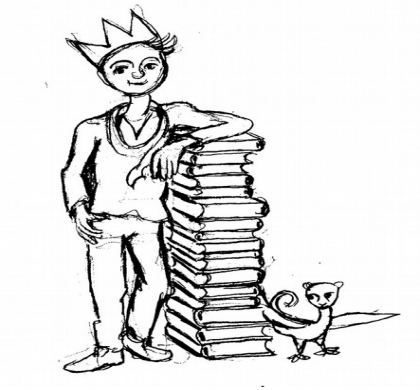

Petersilien-Baguettes mit Möhrendip

Zutaten für 16 kleine Stücke: 50 g zarte Haferflocken, 100 ml Milch, 100 g Weizenmehl, 1 TL Backpulver, 1/4 TL Salz, 2 EL gehackte Petersilie, 1 EL Öl, 1 Ei

Dip: 1 kleine rote Zwiebel, Möhre, 1 EL gehackte Petersilie, 200 g saure Sahne, 1 Prise Zucker, 1 Prise weißer Pfeffer

Arbeitsmaterial : 1 Schneidebrett, 1 Messer, 1 Backblech, Backpapier, 1 Reibe, 2 Schüsseln, 1 Backpinsel

Die Haferflocken mit der Milch in einer Schüssel verrühren und ca. 5 Minuten quellen lassen. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Mehl, Backpulver, Salz und Petersilie sehr sorgfältig in einer Schüssel vermischen. Anschließend das Öl und die Haferflocken-Mischung dazugeben. Alle Zutaten schnell zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche in 16 Stücke teilen. Dann jedes einzelne Teil zu einer ca. 8 cm langen Rolle formen.

Die Rollen auf das Backblech legen und mit dem verquirltem Ei bestreichen. Die Mini-Baguettes auf der mittleren Schiene im Ofen ca. 10 Minuten backen (Umluft 230 Grad). Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nicht abdecken !

Für den Dip die Zwiebeln schälen und ganz fein würfeln. Die Möhren fein raspeln. Nun die gehackte Petersilie, die Zwiebeln und die Möhren mit der sauren Sahne vermengen und mit dem weißen Pfeffer abschmecken.

Der Teig sollte von Hand geknetet werden. Wird der Teig zu lang bearbeitet, kann er zäh werden.