

Zutaten

- 300 g Mehl
- 100 g Blattspinat TK
- 1/2 Würfel Hefe
- 8 g Salz
- Etwas Wasser
- 200 g Weizengluten
- 100 ml Wasser
- 250 g Zwiebeln
- Eine Schale Kresse ihrer Wahl.

Brot, Hauptgang

Spinatbrötchen mit Seitanpetty

Entdecke unser einfaches Rezept für köstliche Spinatbrötchen mit Seitanpatty. Probiere es aus und kreiere dein eigenes Meisterwerk bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Blattspinat auftauen und pürieren. Mehl, Hefe, Salz und das Spinatpüree in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten, ggf. etwas Wasser dazu geben. Den Teig in vier gleiche Teile teilen und gehen lassen. Die reifen Teiglinge mit etwas Wasser bepinseln und mit schwarzem Sesam bestreuen. Im Ofen bei 160 °C ca. 15 Minuten backen.
2. Rapsöl
3. Majoran
4. Backpulver
5. Die Zwiebeln pellen und klein schneiden. Die Zwiebeln in etwas Rapsöl goldbraun braten, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Die Zwiebeln mit dem Wasser ablöschen und pürieren. Aus Zwiebelwasser, Weizengluten und Backpulver einen Teig kneten. Den Teig in eine Rolle formen und in Alufolie einrollen. Die Rolle eine Stunde in Wasser kochen. Die Rolle in Scheiben schneiden und die Scheiben kurz anbraten.