HERZIGES OSTERBROT MIT GESELCHTEM

AUS UNSERER KOOPERATION MIT DER VOLLPENSION



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PERSONEN

1	ANKER Super-Herzbrot
400 g	Geselchtes
2–3 EL	Frischkäse
4	Eier, hart gekocht
2–3 EL	Kren, gerissen
2 EL	Essiggurkerl, klein gewürfelt
1–2 TL	Senf
2 EL	Schnittlauch, fein gehackt
	Vogerlsalat zum Garnieren

SO WIRD'S GEMACHT

1. Das obere Drittel des Brotes so abschneiden sodass ein Deckel in Herzform bleibt. Brot-Boden aushöhlen und das Innere beiseite geben (siehe Tipp „Pikantes Granola").
2. Geselchtes kurz unter kaltem Wasser abspülen, in einen Topf legen und mit kaltem Wasser bedecken. Langsam erhitzen, bis es leicht köchelt. **50–60 Minuten** köcheln lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in feine Scheiben schneiden.
3. Frischkäse auf dem Boden verstreichen und eine Lage geschnittenes Geselchtes einfüllen. Die Eier in Scheiben schneiden und darüber verteilen. Mit Kren und Gurkerlwürfeln belegen, mit Senf und Schnittlauch ergänzen.
4. Das Schichten wiederholen, bis der Laib voll ist. Deckel wieder aufsetzen.
5. Vogerlsalat auf einem Teller drapieren, das Herzbrot daraufsetzen und auf dem Oster-Tisch platzieren.

TIPP

Tipp von Opa Bert: Aus dem übrig gebliebenen Inneren des Brotes kann man ein pikantes Granola machen. Dafür das Brot mit 2 EL Olivenöl, Paprikapulver, Chiliflocken, getrockneten Kräutern und Salz in einer Schüssel verrühren. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Heißluft 12–15 Minuten backen, zwischendurch einmal wenden. Dieses einfache pikante Granola passt perfekt zu Salaten, Cremesuppen und Bowls.