AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	45 Min.	ganzjährig	Italien

KARTOFFEL-GRISSINI



Rezept: Werner Tobler. Cuisinier. AT-Verlag 2009 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der Luzerner Koch Werner Tobler meint, dass bei ihm gewöhnliche Apérogebäcke Hustenanfälle auslösen. Seine Grissini hingegen blieben wunderbar feucht. (+1 Std. Teig kühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

120 g	Kartoffel, mehligkochende	50 g	Gruyère, fein geriebener
75 g	Butter, weiche	1	Eigelb
100 g	Weissmehl	2 EL	Rahm
1 Pr	Salz	10 g	Kümmel, ganz
			Fleur de sel

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser kochen. Schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Auskühlen lassen.
2. Alle weiteren Zutaten mit dem Kartoffelpüree sofort zu einem homogenen Teig kneten und dann zu einer Rolle formen. Mind. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Ofen auf 180° C vorheizen. Den Teig in 10 g schwere Portionen schneiden. Diese von Hand in dünne Stangen rollen. 10 Min. ruhen lassen.
4. Eigelb und Rahm mischen. Die Grissini damit bestreichen und mit Kümmel und Fleur de Sel bestreuen. Grissini im Ofen ca. 12 Min. goldgelb backen.

TIPP: Die Menge für 4 Personen ergeben ungefähr 35 Grissini. - Frisch geniessen!