

Rezept

## Schnelle grüne Brötchen

Ein Rezept von Schnelle grüne Brötchen, am 09.06.2026

### Zutaten

**1 Bund** Bärlauch (40 g)

**500 g** Mehl

**1 TL** Salz

**2 EL** Öl

**1 Päckchen** Trockenbackhefe (für 500 g Mehl)

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

### Zubereitung

1. Den Bärlauch waschen, klein schneiden und mit Öl und 3 EL Wasser pürieren. Mehl, Trockenbackhefe und Salz vermischen und mit 250 ml handwarmem Wasser und der Bärlauchmischung mit den Knethaken des Handrührgeräts auf niedriger Stufe oder mit den Händen kneten, bis der Teig Blasen wirft. Abgedeckt an einem warmen Ort 10 Min. ruhen lassen.
2. Auf einer bemehlten Fläche zwei Rollen formen und 20 kleine Brötchen abschneiden und formen. Diese auf ein mit Backpapier oder Dauerbackfolie ausgelegtes Blech legen und in den kalten Backofen schieben. Den Ofen auf 175° einschalten und die Brötchen ca. 30 Min. (Mitte, Umluft 160°) backen.