

# Vollkornbrot mit Hühnersalat, Salami und Kräuterbutter mit Ei

## Zutaten für das Vollkornbrot (für 4 Personen):

- 1 Päckchen Trockenhefe
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 250 g zarte Haferflocken
- 50 g Leinsamen
- 100 g grob gehackte Walnüsse
- 2 EL Apfelessig
- 1 EL Salz
- 500 ml Wasser
- 2 EL Sesam

Alle Zutaten in einer Rührschüssel zu einem glatten Teig verrühren. Backform (28 cm Durchmesser) mit Öl bestreichen und mit Sesam bestreuen. Teig in die Form füllen und für circa 60 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze backen. Nicht vorheizen. Der Teig muss vorher nicht aufgehen.

## Zutaten für den Hühnersalat:

- 1 (1 kg) Suppenhuhn
- 5 Stangen Spargel
- 1 Handvoll geraspelter Parmesan
- Kresse
- Schnittlauch
- Rucola
- 3 EL Hühnerbrühe
- 1 TL Holunderblütensirup
- 2 EL Schmand
- 2 EL Naturjoghurt
- 2 EL Frischkäse
- Salz
- Pfeffer

Suppenhuhn waschen, in einen Topf mit kaltem Wasser und mit Salz geben, aufkochen und mindestens 1 Stunde köcheln, bis das Huhn gar ist. Aus dem Topf heben und abkühlen lassen. Dann das Fleisch von Knochen und Haut lösen und kleinschneiden. Die Brühe durch ein Sieb gießen.

Spargel kochen und in kleine Stücke schneiden. Kresse abschneiden, Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Mit den restlichen Zutaten in einer Schale vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Fleisch hinzugeben.

Rucola kleinschneiden und auf den fertigen Hühnersalat streuen. Optional mit Radieschen dekorieren.

## Zutaten für Kräuterbutter mit Ei:

- 250 g weiche Butter
- Salz
- 4 Stiele Petersilie
- 4 Stiele Dill
- 6 Halme Schnittlauch
- 1 kleines Ei

Kräuter waschen, trocknen, von den Stielen zupfen und sehr fein schneiden. In einer Schale mit der Butter vermengen. Mit

Salz abschmecken und in den Kühlschrank stellen, bis die Butter hart ist.

Das Ei circa 3 Minuten kochen, mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden.

Das selbstgebackene Brot mit Kräuterbutter bestreichen mit dem leicht gesalzenen Ei belegen.

#### Anrichten:

· 100 g luftgetrocknete Hähnchensalami

Salami in dünne Scheiben schneiden. Das Brot in mundgerechte Stücke schneiden. Pro Person je eine Scheibe mit Hühnersalat, Kräuterbutter mit Ei und Salami belegen und auf einem Holzbrett oder Teller anrichten. Nach Belieben mit Kräutern, etwa Petersilie, dekorieren.

Sendung/Quelle: Wie lecker ist das denn?!

Sendetermin: 30.07.2023

Koch/Köchin: Anna Propp

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)