

28.04.2021

## Rezepte Tipp aus dem Kochbuch der NÖ Seminarbäuerinnen

Aufgespürt. Aufgegabelt. Aufgeschrieben - so heißt das Kochbuch der NÖ Seminarbäuerinnen. Das Besondere: Neben auf Jahreszeiten abgestimmte Rezepte gibt es auch viel Interessantes über schon fast vergessene Bräuche zu lesen. Lesen Sie mehr!



© Julia Wesely

Suchen Sie noch nach dem passenden Geschenk für eine/n Genießer/in oder einen begeisterten Hobbykoch/köchin in ihrer Familie oder Freundeskreis? Oder möchten Sie gerne die Rezepte der Seminarbäuerinnen ausprobieren? Mit dem Kochbuch der niederösterreichischen Seminarbäuerinnen bereiten Sie ihren Liebsten oder sich selbst bestimmt eine (Gaumen)freude! Mehr als 50 Seminarbäuerinnen haben 85 buntgemischte regionale und saisonale Rezepte zusammengetragen und erzählen von Bräuchen und Traditionen, die mit vielen stimmungsvollen Bildern untermalt werden. Alle Rezepte und Brauchtümer sind in die vier Jahreszeiten unterteilt. Man sieht so auf einem Blick, welches Gemüse und Obst gerade aktuell ist und welche köstlichen Gerichte von süßen bis pikanten Speisen, mit und ohne Fleisch, sich daraus in der jeweiligen Jahreszeit zaubern lassen.



© Julia Wesely

Das Rezept der **Gratinierten Kräuterbrötchen** ist auch im Kochbuch zu finden:

**Zutaten für 4 Personen:**

Baguette in Scheiben schneiden  
Wildkräuter  
(zB Vogelmiere, Brennnessel,  
Giersch, Melde, Löwenzahn, etc.)  
1 Becher Crème fraîche  
15 dag geriebener Bergkäse  
1 Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer

Crème fraîche und Bergkäse miteinander verrühren. Wildkräuter und Knoblauch klein hacken und zu dem Käsegemisch geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf Baguettescheiben streichen und im Backrohr bei 180 °C goldgelb backen.

**Tipps:**

- Wildkräuter sind sehr reich an Vitaminen und Mineralstoffen.
- Wenn man jedoch nicht fachkundig ist, sollten diese durch Gartenkräuter (Petersilie, Schnittlauch, Liebstöckel, etc.) ersetzt werden.

Renate Fichtinger, 3920 Groß Gerungs

**Erhältlich:**

In der LK NÖ, Referat Gesellschaftsdialog bei Frau Sandra Schweinzer, Tel: 05 0259 28200 oder E-Mail: [sandra.schweinzer@lk-noe.at](mailto:sandra.schweinzer@lk-noe.at) sowie bei den NÖ Seminarbäuerinnen.

**Preis:**

€ 19,90 + Versandkosten



© Julia Wesely