

## REZEPT-SAMMLUNG

# Leberwurst-Grissini

### Zutaten:

1 Möhre  
250g Roggenvollkornmehl  
100g Haferflocken (Schmelzflocken)  
150g Magerquark  
100g Leberwurst  
1 EL fein gehackte Petersilie  
2 EL Olivenöl

### Zubereitung:

Die Möhre fein raspeln. Alle Zutaten zu einem nicht zu festen Teig verarbeiten, dabei 75-100ml Wasser zufügen. Wenn der Teig zu trocken oder zu feucht ist, noch etwas Wasser oder Mehl zufügen.

Den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) oder 160°C (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig in 30 Portionen aufteilen, dann jedes Teigstück mit den Fingern zu einer dünnen langen Stange ausrollen. Auf das Backblech legen und etwas flach drücken.

Im heißen Ofen ca. 30-40 Minuten backen. Den Ofen ausschalten und die Grissini im Ofen nachtrocknen lassen. In einer Papiertüte aufbewahren.

Haltbarkeit ca. 3 Wochen bei trockener Lagerung.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Brennwert p. P.: n.n.