



## Benötigte Zutaten

2 Stück	Blätterteig
1 Schüssel	Restlgemüse
250 g	<b>Premium Almkönig - Der Cremige</b>
250 g	Restlschinken oder Wurst
1 Becher	<b>Premium Almfrisch Schnittlauch</b>
1	Ei
2 TL	Sesam oder Schwarzkümmel
	Salz, Pfeffer
	frische Kräuter (optional)
Für den Knoblauchdip	
1/2 Becher	<b>Premium Naturjogurt</b>
1/2 Becher	<b>Premium Sauerrahm</b>
2	Knoblauchzehen
	Salz, Pfeffer
Schuss	Öl

## Restrauten-Rezept

Willkommen im neuen Jahr und in der ORF Salzburg-Fernsehgartenküche! Fernsehköchin Iris Köck hat ein Rezept, mit dem man auch die Reste der letzten Feiertage gut verkochen kann: Auf ins Jahr 2025 mit Restrauten.

### Anleitung

1. Gemüse, Schinken, Wurst klein schneiden. Käse grob hobeln.
2. Den Blätterteig auf ein Backblech legen, mit dem Frischkäse bestreichen und zur Hälfte mit Gemüse, Schinken, Wurst und Käse belegen.
3. Die zweite Teighälfte darüber klappen und fest andrücken. Die Seitenränder mit einer Gabel andrücken.
4. Das Ganze in Rauten schneiden. Mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit Sesam und/oder Schwarzkümmel bestreuen.
5. Gebacken wird bei 180 °C für ca. 25 Minuten. Danach die einzelnen Rauten abbrechen und mit etwas Knoblauchdip genießen.



Ein Rezept vom  
ORF **Fernsehgarten**