Pikante Biscotti mit Salami

Und plötzlich ist er da, der Sommer. Samt lauer Abende, an denen man das Gefühl hat, der Tag ist unendlich und an denen man mit einem Glas kühlem Wein auf dem Balkon oder im Garten sitzt und die blaue Stunde genießt.
Nachdem ich ihn jedes Jahr so herbei sehne, hat mich der Sommer dieses Jahr wie so oft trotzdem überrascht. Wann bitte hat die Natur ihr zartes Frühlingsgrün in sattes Sommergewand getauscht? Seit wann gibt es Rhabarber und Erdbeeren zu kaufen und warum reden alle schon wieder vom baldigen Saisonende?

Ich gebe zu, dieses Jahr war ich deutlich mehr hinterm Mond, als ich manchmal eh schon bin. Das Buchprojekt hatte mich völlig absorbiert und offensichtlich habe ich nicht mal kulinarische Jahreszeiten so richtig mitbekommen.
Umso mehr heißt jetzt die Devise: den Sommer genießen!
Zum Beispiel, indem man mal wieder im elterlichen Garten

werkelt und dabei Schildkröte Max ein paar süße Leckerbissen in Form von kleinen Walderdbeeren zusteckt. Indem man alte Freunde, die man viel zu selten sieht, zum Grillen einlädt. Indem man mit einem Aperitif den Abend einläutet und den abkühlenden Tag genießt.

Und zu einem Aperitif oder kühlen Glas Wein brauchen Naschkatzen natürlich auch etwas zum Knabbern! Statt Chips, Salzstangen oder Nüssen gibt es heute herzhaft-pikante Biscotti mit Salami.
Da ich noch so viel Aquafaba da hatte, habe ich ein Rezept aus diesem Kochbuch verwendet und abgewandelt. Man kann aber auch Cantucci mit Ei backen und herzhaft abwandeln. Veganer oder Vegetarier nehmen vegane Salami, da hatten wir auch schon ganz leckere Exemplare.

Für 20-30 Stück

200 g Dinkelmehl

1 TL Backpulver

½ TL Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 TL Paprikapulver
1 Stück frische rote Chilischote (nach Belieben)
½ getr. Rosmarin
2 TL getrockneter Basilikum
80 ml Aquafaba (Kichererbsenwasser)
2 EL Olivenöl
50 g Salami

Aquafaba abmessen und in einer Backschüssel mit dem Öl verrühren. Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und verrühren. Die Salami fein hacken und untermischen.
Mit den Knethaken die Flüssigkeit rühren, dabei langsam die trockenen Zutaten zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, ein wenig Wasser zufügen. Den Teig zu einer langen, flachen Rolle formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 25 Minuten backen. Dann herausnehmen, den Ofen auf 165 °C schalten und die Rolle kurz abkühlen lassen. Dann mit einem scharfen Messer Scheiben schneiden und im Ofen 10 Minuten rösten.
Die Biscotti in einer luftdicht verschließbaren Keksdose aufbewahren – oder gleich weg knuspern.

Ich werde jetzt mal den Salat für heute Abend fertig machen und hoffe, ihr habt ein wundervolles und genussreiches Wochenende!

Eure Judith