

DAS REZEPT

Ein Snack zum Empfang der Gäste



Frauke Roschkowski ist leitende Diätassistentin an der Augusta-Kranken-Anstalt in Bochum und am Evangelischen Krankenhaus in Hattingen. Sie gibt den Lesern regelmäßig Koch- und Back-Tipps.

Wenn es wärmer wird und die Grill-Saison eröffnet werden kann, kann man zum Empfang der Gäste selbst gebackenes Käsegebäck reichen.

Käsetaler mit Frühlingsdipp

Zutaten:

100g Mehl, 100g Butter, 100g fein geriebener Käse z.B.

Gouda, Salz, Pfeffer

Zum Verzieren: Kondensmilch, Mohn, Sesam, Salz, Pfeffer, Oregano, Pizzagewürz, Paprika, Kümmel, Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Mehl, Butter und Käse mit Salz und Pfeffer zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen und eine halbe Stunde ruhen lassen. Danach etwa fünf Millimeter große Scheiben abschneiden. Die Plätzchen mit Kondensmilch bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit den gewünschten Zutaten bestreuen.

Im auf 175°C vorgeheizten Backofen 10-12 Minuten backen. Gibt circa 30 Käsetaler.

Frühlingsdipp

Zutaten:

500g Quark, Salz, Pfeffer, 1 Essl Öl, 1 Essl Senf, Mineralwasser, 1 Bund Frühlingszwiebeln, Bärlauch, Schnittlauch, Petersilie, Zitronenmelisse

Zubereitung:

Den Quark mit Salz, Pfeffer, Senf, Öl und etwas Mineralwasser verrühren. Die Kräuter fein schneiden und mit den fein geschnittenen Frühlingszwiebel-Ringen unter die Quarkmasse ziehen. Etwa ein bis zwei Stunden durchziehen lassen. Eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.