



Wildkräuterstangen (40 Stück)

20 Stängel Dost

20 Stängel Quendel

5 Stängel Gundelrebe

150g Bergkäse

300g Dinkelmehl

1 TL Meersalz

1 TL Chiliflocken

200g Magerquark

200g kalte Butter

Die Kräuter von den Stängeln zupfen und hacken.

Den Käse reiben.

Das Mehl mit Salz und Chiliflocken in einer Schüssel mischen. Quark, Butter in Stückchen, 50g Käse und die Kräuter hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten und mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Den Backofen auf 200° vorheizen. den Teig zu 4 Rollen formen und jede Rolle in 10 Stücke schneiden.

Die Teilstücke auf der bemehlten Arbeitsfläche zu langen Stangen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit verquirltem Eiweiß bestreichen und mit dem restliche Käse bestreuen.

ca 12 Minuten goldbraun backen



Grüne Kartoffelbällchen

800g mehlig Kartoffel

200g Wildkräuter (Bärenklau, Giersch, Vogelmiere,
Brennessel)

2 Zwiebeln

20g Butter

100g geriebener Käse

2 Eier

2 Knoblauchzehen

2 TL Kräutersalz

Muskat

Pfeffer

Die Kartoffeln weichkochen.

Die Kräuter fein hacken. Die Zwiebeln würfeln, in einem Topf andünsten, die Kräuter zugeben und alles in sich zusammenfallen lassen.

Die Kartoffeln schälen, durch die Presse drücken, die Kräuter-Zwiebelmischung und alle anderen Zutaten zugeben.

Mit nassen Händen Bällchen formen und auf ein gut gefettetes Blech geben.

Bei 180° ca 30 Minuten goldgelb backen



Waldrandteppich mit Majoranpaste

Majoranpaste

Majoran von den Stängeln zupfen mit Öl, Salz und Knoblauch pürieren

Blätterteig auf einem Blech ausrollen und mit der Paste bestreichen. In Scheiben geschnittene Tomaten drauflegen und diese mit etwas Bergkäse bestreuen.

Bei 180 ° im Ofen ca 30 Minuten backen

Gierschlimonade

20 Blätter Giersch zusammen mit 2 Stängel

Pfefferminze zu einem Kräuterstrauß zusammenbinden.

Den Strauß kräftig drücken und mindesten 3 Stunden in 1 l Apfelsaft hängen.

Die Kräuter entnehmen und mit Mineralwasser mischen.



Holunderblütenparfait (4 Personen)

2 Eigelbe

1/2 Tasse Zucker

1/2 l Sahne

100ml Hollersirup

4 cl Cointreau

Eigelbe mit dem Zucker verrühren und im Wasserbad schaumig schlagen. Vom Herd nehmen und den Sirup zusammen mit dem Cointreau vorsichtig unterziehen. Danach die geschlagenen Sahne unterziehen. Das Ganze in eine Kastenform (Tupper) geben und mindestens 24 Stunden in die Tiefkühltruhe geben

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht
Ihnen Beate Laun

