

Einfach miteinander Kochen

Salzige Scones, Frischkäse-Kräuter-Kugeln, Schafskäseaufstrich, Salat der Saison

Scones

Backofen auf 200 Grad vorheizen

400g Mehl

4 Teel. Backpulver

1 Teel. Salz

100g Butter / Margarine

150 g Joghurt oder Buttermilch

1 Ei



Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten, diesen nicht zu lange kneten.

Teig ca. 1,5 – 2 cm dick ausrollen und mit einem Glas, einem Ausstecher „Brötchen“ ausstechen. Auf ein Backblech setzen und 15 min im heißen Backofen backen.

Schafskäseaufstrich

150 g Feta

100g Joghurt

1 kl. Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

1 Eßl. Petersilie, Schnittlauch, Thymian
(frisch oder getrocknet)

Paprikapulver, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Feta zerkrümeln und auf einem Teller mit einer Gabel klein drücken

in einer Schüssel mit dem Joghurt vermischen.

Zwiebel fein würfeln, Knoblauch pressen, dazu geben

Kräuter fein schneiden und unterrühren

Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken

Frischkäse-Kräuter-Kugeln

1-2 Scheiben Pumpnickel

2-4 Teel. Frischkäse

Getrocknete Kräuter (Kräuter mit Blüten drin, sehen besonders schön aus)

Zubereitung

Pumpnickel fein zerkrümeln

Mit dem Frischkäse vermengen, so dass eine feste Masse entsteht

Mit feuchten Händen kleine Kugeln formen

Die Kugeln in Kräutern wenden



Wenn Ihr Lust habt, macht euch noch einen Möhrensalat (2 Möhren, 1 Apfel fein reiben und mischen) oder einen Ackersalat dazu...

Beate Gröne

Familienbund der Katholiken