

Picknick Rezepte

Kräuter-Bierbrot

Für ein Brot ca. 700g, im Topf mit Deckel oder eine Kastenform mit Deckel

10 getrocknete Tomaten in kochendem Wasser einweichen

400g Mehl

2 Teel. Backpulver

1 Teel. Salz

und 2. Teel. Zucker mischen

Tomaten abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden

50g frische, gehackte Kräuter

z.B. 20g Petersilie, 5g Majoran, 20g, Basilikum, 5g Thymian
und 1 gepresste Knoblauchzehe vermengen.

Kräutermischung, 300ml helles Bier, 1El Zitronensaft und 50ml Wasser mit der Mehlmischung und Tomaten zu einem weichen Teig verrühren.

Teig in einen gefetteten Topf mit Decke füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 210 ° Ober-/Unterhitze 10 Min. mit Deckel backen. Dann Deckel abnehmen, Temperatur auf 190° herunterschalten und weitere 35 - 40 Min. backen.

Schmeckt sehr lecker



Paprika - Feta - Dip

100g Feta Käse
1 Knoblauchzehe
100g Doppelrahm - Frischkäse
100g Creme fraiche
100g Ajvar (Paprikapaste)
Zitronensaft, Salz, Pfeffer, nach Belieben Petersilie

Feta abtropfen lassen, in Würfel schneiden, Knoblauch abziehen, durchpressen.

Feta mit Knoblauch, Frischkäse, Creme fraiche und Ajvar mit dem Mixstab fein pürieren.

Dip mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
Nach Belieben mit Petersilie garnieren und servieren.

Wenig Aufwand - schmeckt super



