

Grüne Brötchen

Zutaten:

300 g Mehl
250 g Quark
6 Eßl. Öl
8 Eßl. Milch
1 Teel. Meersalz
1 Teel. Honig
1 Päckchen Backpulver
1 Hand voll wilde Kräuter
(z.B. Bärlauch, Beinwell, Brennessel,
Beifuß, Dost, Giersch, Gundermann,
Knoblauchsrauke, Quendel, Schafgarbe,
Spitzwegerich, Vogelmier))



Falls keine wilden Kräuter zur Hand sind kann man natürlich auch frische Kräuter aus dem Topf oder dem eigenen Kräutergarten verwenden. Sehr lecker sind fein geschnittenes Basilikum, Knoblauch, Rosmarin, Ysop, Salbei oder Schnittlauch. Auch auf getrocknete Kräuter kann man getrost zurückgreifen. Hier reichen etwa 2 Eßlöffel voll oder ersatzweise 2 Eßl. gutes Kräutersalz verwenden (dann bitte nicht noch zusätzlich Salz zufügen!)

Ich hab die Brötchen zum Thema „Ringelblume – Heilpflanze des Jahre 2009“ mit Ringelblumenblütenblättern und geriebenem Käse hergestellt. Speckwürfelchen und/oder geröstete Zwiebelwürfel passen übrigens auch gut.

Ohne Salz, mit 2-3 Teel. Honig zubereitet, erhält man eine süße Variante, die man mit wilden Blüten (z.B. Holunder) und evtl. noch Rosinen und ein paar fein gehackten Nüssen anreichern kann.

Zubereitung:

Kräuter sehr fein schneiden.

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Mit feuchten Händen kleine Brötchen formen, auf ein Backpapier setzen.

30 Minuten bei 180 ° C im Backofen (vorgeheizt) backen.

Ergibt etwa 9 Brötchen.