



Frühlingszeit ist Kräuterzeit!

Kräutersuppen, -soßen und -dips werden im Frühling besonders gerne kreierte und vorgestellt. Mmmmh! Lecker! Als kleine dekorative Zutat schlagen wir pikante Käsekekse mit 7 verschiedenen frischen Kräutern vor.

Welche Kräuter den Weg in den Teig fanden? Hier waren es Bärlauch, Liebstöckel, Piemontesischer Limonenthymian, Mexikanischer Oregano, Griechisches Strauchbasilikum, winterfester Majoran und Italienischer Origano. Der Teig ist schnell gemacht:

Zutaten

150 g Mehl
150 g Butter
150 g geriebenen Käse
1 Eigelb

Zubereitung

Zutaten vermengen, sehr fein gehackte Kräuter dazugeben und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Kekse ausstechen, auf Backpapier legen und 20 Min. im vorgeheizten Ofen bei 200°C backen. Natürlich kann man je nach Geschmack variieren und auch ganz andere Kräutermischungen ausprobieren. Der getrocknete Wintervorrat ist für dieses Rezept auf jeden Fall auch geeignet!