



Liebmuttungen

Rezept von **Ab in die Küche**, hinzugefügt am 2. Mai 2011



 ca. 30 Min.

 4 Personen (8 Stück)

 mittel

 vegetarisch

Seite 1/2

Zubereitung

100 g	Mehl
¼	Teelöffel Salz
wenig	Pfeffer aus der Mühle
40 g	Butter, in Stücken, kalt
1	Teelöffel Zitronenthymian, fein gehackt
ca. 3	Esstöffel Wasser

grobess Meersalz,
zum darüberstreuen

Und so wirds gemacht:

Mehl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Thymian und Wasser begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Formen: Teig in ca. 8 Stücke teilen, auf wenig Mehl je ca. 2 mm dick zu langen Ovalen auswallen. Sorgfältig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Salz bestreuen.

Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Dazu passt: Tomaten-Chutney und Frischkäse-Mousse (siehe Seite 2).

Tomaten-Chutney und Frischkäse-Mousse

Rezept von **Ab in die Küche**, hinzugefügt am 2. Mai 2011



ca. 30 Min.



4 Personen



leicht



vegetarisch

Seite 2/2

Zubereitung

Tomaten-Chutney

- 500 g** Cherry-Tomaten, halbiert
- 50 g** Sultaninen
- wenig** Ingwer, frisch gerieben
- 1** Teelöffel Senfkörner
- 1** Teelöffel grüne Pfefferkörner, eingelegt
- ¼** Teelöffel Salz
- 150 g** Rohrzucker
- 1½ dl** Rotweinessig

Frischkäse-Mousse

- 120 g** Gala Frischkäse Nature (Emmi)
- 50 g** Crème fraîche
- 1** Knoblauchzehe, gepresst
- ½** Esslöffel Zitronensaft
- ½** Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- Salz, nach Bedarf
- wenig** Pfeffer aus der Mühle

Und so wirds gemacht:

Tomaten-Chutney

Tomaten und alle Zutaten bis und mit Rohrzucker in einer Chromstahlpfanne mischen, ½ dl Essig dazugießen, unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 1¼ Std. unter gelegentlichem Rühren zu einer dicklichen Masse einköcheln, dabei restlichen Essig nach und nach begeben.

Frischkäse-Mousse

Frischkäse und alle Zutaten bis und mit Zitronensaft in einer Schüssel glatt rühren. Schnittlauch daruntermischen, würzen.

Tipp

Tomaten-Chutney lässt sich vorbereiten.