

Bruno's & Ria's
»yammmmie!«

Grünzeug:

Da eignet sich besonders gut

- ungewürzter Tiefkühlspinat
- Löwenzahnblätter
- junge Brennnesselblätter

Teigrezept:

Maismehl, Ei und Öl mischen. Mit dem feingehackten Grünzeug und allen anderen Zutaten zu einem relativ festen Teig verkneten. Etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann 1 cm dick ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Backen:

Den Backofen auf 180°C vorheizen und die Platte 15 bis 20 Minuten abbacken. Noch heiß in kleine Rauten schneiden und dann auf einem Gitter auskühlen lassen.

Ria hat gehört: »Abgekühlte Kekse bewahrt man am besten in einer Papiertüte auf und nicht in Plastik. Sonst schimmeln sie schnell.«

Bruno schlägt vor: »Legt Sie einfach zur Aufbewahrung ins Hundekörbchen. Da werden sie NIE schlecht. Versprochen!«

Zutaten:

- 100 g Grünzeug (siehe unten)
- 50 g feingehackte Speckwürfel (oder Räucherlachs)
- 200 g Maismehl
- 50 g Quark
- 1 Ei
- 50 ml Sonnenblumenöl

Zeitaufwand:

- 15 Minuten plus
- Warte- und Backzeit

