

Rezept für Kräuterschnitten mit Kräuterdip

„Das ist ein tolle Rezept. Der Teig ist schnell zubereitet und saftig, luftig, weich. Die Kinder an den Schulen lieben die Kräuterschnitten.“



Rezept von Cennet Inan,
unsere Gastronomiebetriebsleiterin
der Schulen in Norddeutschland



Zutaten für den Teig:

- 🌿 0,2 kg Joghurt
- 🌿 0,2 kg Vollei
- 🌿 0,25 l Öl
- 🌿 0,25 kg Mehl
- 🌿 1 Msp. Backpulver
- 🌿 1 g Salz
- 🌿 1 g Knoblauchöl
- 🌿 Jeweils 1 EL: Pfeffer, Paprika edelsüß, Oregano, Basilikum, Liebstöckel, Majoran, Bohnenkraut, Zucker, Petersilie

Zutaten für die Füllung:

- 🌿 1 kg Kartoffelwürfel roh
- 🌿 0,2 kg Zwiebelwürfel TK
- 🌿 0,1 kg Lauchwürfel frisch
- 🌿 0,1 kg geriebener Käse

Die Menge reicht für eine Auflaufform.

Und so geht es:

- 🌿 Auflaufform fetten.
- 🌿 Alle Zutaten für den Teig zu einem glatten Teig verrühren.
- 🌿 Alle Zutaten für die Füllung miteinander vermengen und gleichmäßig unter den Teig heben.
- 🌿 Den fertigen Teig in die vorbereitete Auflaufform füllen und bei trockener Hitze bei 160 Grad für 45 Minuten backen.
- 🌿 Zum Schluss den ausgekühlten Kuchen aus der Form stürzen und schneiden.



Tipp: Dazu einen pikanten Kräuterdip servieren.