

# Käsebrötchen mit Aufstrich, Feldsalat, Joghurt-Dressing

**Für zwei Personen**

**Für die Käsebrötchen:**

150 g mittelalter Gouda	300 g Mehl	125 ml Milch
1 Pkg. Backpulver	Salz	Pfeffer

**Für den Tomaten-Aufstrich:**

150 g Doppelrahmfrischkäse	50 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Glas getrocknete Tomaten
1 Knoblauchzehe	1 Msp. Chilipulver	Salz, Pfeffer

**Für den Basilikum-Aufstrich:**

150 g Feta	50 ml Sahne	1 Handvoll Walnüsse
50 g Basilikumblätter	Salz	Pfeffer

**Für die Kräuterbutter:**

100 g zimmerwarme Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

**Für den Salat:**

100 g Feldsalat	1 Zitrone	1 EL Joghurt
1 EL Milch	Salz	Pfeffer

**Für die Käsebrötchen:**

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Gouda grob reiben. Mehl, Backpulver, etwas Salz und Pfeffer und geriebenen Gouda in einer Schüssel vermengen. Milch hinzugießen und alles verkneten, bis der Teig eine geschmeidige Masse wird. Wenn der Teig zu klebrig ist, ein bisschen Mehl hinzufügen.

Acht gleich große Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen bis sie goldbraun sind. Und die letzten drei Minuten ein feuchtes Baumwolltuch drüberlegen, damit die Brötchen nicht hart werden.

**Für den Tomaten-Frischkäse-Aufstrich:**

Getrocknete Tomaten halbieren. Frischkäse, Knoblauch und Tomaten in ein hohes Gefäß geben und zu einer homogenen Masse pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und in einen Spritzbeutel mit Sternchenöffnung füllen.

**Für den Basilikum-Feta-Aufstrich:**

Walnüsse fein hacken. Frischkäse, Feta, Walnüsse und Basilikum in ein hohes Gefäß geben und zu einer homogenen Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel mit Sternchenöffnung füllen.

**Für die Kräuterbutter:**

Petersilienblätter von den Stielen zupfen und zusammen mit dem Schnittlauch im Multi-Zerkleinerer zerkleinern.

Butter mit der Gabel weichdrücken. Jeweils 1 Esslöffel der gehackten Kräuter mit der Butter gleichmäßig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel mit Sternchenöffnung füllen.

**Für den Salat:**

Salat waschen und trockenschleudern.

Zitrone halbieren und auspressen. 1 EL Zitronensaft mit Joghurt und Milch glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dressing unter den Salat heben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Rönnau am 07. April 2020