

Parmesan-Kekse mit Basilikum- und Rucola-Dip

Kekse:

150 g Parmesan	150 g Butter	180 g Maismehl
2 Eier	1 kl. Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer

Basilikum-Dip:

1 Bund Basilikum	1 Zehe Knoblauch	100 g dunkle Oliven
50 ml Olivenöl	Balsam-Essig	Pfeffer, Salz

Rucola-Dip:

1 Bund Rucola	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	50 g Schafskäse
50 ml Buttermilch	100 g Frischkäse	1 Zehe Knoblauch
40 ml Öl	Pfeffer, Salz	

Kekse:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Rosmarin hacken und den Käse sehr fein reiben. Rosmarin, Parmesan, zimmerwarme Butter, Maismehl und Eier gut verkneten. Dabei mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Kleine Teigmengen zu Kugeln formen, auf das Backpapier legen und flach drücken. Die Parmesankekse im Ofen 10-12 Minuten backen.

Basilikum-Dip:

Das Basilikum gut säubern und etwas hacken. Den Knoblauch schälen und würfeln. Die vorbereiteten Zutaten mit den Oliven und dem Olivenöl in ein hohes Gefäß geben und alles fein pürieren. Den Dip mit Balsam-Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Rucola-Dip:

Rucola und Koriander säubern und grob hacken. Die Knoblauchzehe schälen und in Würfel schneiden, den Schafskäse zerbröckeln. Die vorbereiteten Zutaten mit Buttermilch, Frischkäse und Olivenöl in einen geeigneten Behälter geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rainer Sass am 29. Dezember 2019