

Kräuterkekse mit Tomatendip

Kategorien: Plätzchen, Pikant, Snak

Zutaten für: 1 Rezept

200	ml	Wasser
60	Gramm	Butter
120	Gramm	Haferflocken, zarte
3		Ei(er)
250	Gramm	Kartoffeln, gekocht
		Pfeffer, (nach Geschmack)
		Jodsalz, (nach Geschmack)
4	Essl.	Kräuter, gemischt, gehackt
500	ml	Tomatensaft
1		Zwiebel(n)
1		Zehe/n Knoblauch
1/2	Bund	Petersilie, gehackt
1	Essl.	Haferflocken, Instant

Anleitung:

Wasser und Butter in einem Topf erhitzen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und nacheinander die Haferflocken und die Eier hinzufügen. Die Mischung wieder erhitzen und so lange rühren, bis der Teig sich vom Topfrand löst. Die Kartoffeln pürieren und hinzufügen. Mit Pfeffer, Salz und den gehackten Kräutern abschmecken. Den Teig im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Dip zubereiten. Den Tomatensaft etwa auf die Hälfte der Ausgangsmenge einkochen lassen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken und die Instant Flocken unterrühren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Aus dem Teig kleine Kuchen formen, auf ein gefettetes Backblech legen und auf mittlerer Einschubleiste in 10 - 15 Minuten goldbraun backen. Die Kekse werden noch heiß serviert. P.S.: Den Teig ca. 15 Minuten im Kühlschrank lassen.

Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.