

Knäckebröt | Kräutercreme



Knäckebröt

300 g Körnlimix
230 ml Milch
30 g Butter
5 g Salz

1. Milch und Butter erwärmen, zu dem Körnlimix dazu geben. In der Küchenmaschine oder von Hand zu einem Teig verarbeiten, 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Teig danach ca. 1 mm dünn ausrollen oder durch eine Nudelmaschine lassen. Bei 165 °C ca. 25 Minuten knusprig backen.

Kräutercreme

40 g Petersilie
40 g Schnittlauch
30 g Kerbel
10 g Estragon
40 g Spinat
20 g Dill
160 g Eiweiss
2 g Xanthan
60 ml Apfelessig
5 g Salz
400 ml Rapsöl

1. Kräuter mit dem Eiweiss anmischen, Essig und Salz dazugeben.
2. Rapsöl langsam einlaufen lassen wie bei einer Mayonnaise, dann Xanthan dazugeben und eventuell nochmals mit Salz und Essig abschmecken.

Möchtest Du noch weitere leckere Gerichte der #SharedKitchen nachkochen, dann besuche unsere Website: lovetoshare.ch