

# REZEPT FÜR BADISCHE

## Tapas



## Zutaten

- 50 g Butter
- 4 Eier
- 120 g Mehl  
Salz
- je 5 Stiele Thymian,  
Majoran & Petersilie
- 100 g Crème fraîche
- 100 g Schlagsahne  
Pfeffer  
geriebene  
Muskatnuss
- 100 g Bergkäse  
Mehl für die  
Arbeitsfläche  
Fett für die  
Förmchen  
Frischhaltefolie

## MINI-QUICHES MIT SOMMERKRÄUTERN UND BERGKÄSE:

- 1 Mehl mit kalter Butter in Stücken, Ei und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen. Anschließend kleine Teigportionen abnehmen, 2 bis 3 mm dünn auswellen und gebutterte Mini-Quicheförmchen damit auslegen. Überstehende Ränder glatt abschneiden.
- 2 Sahne mit Crème fraîche, Eiern und frisch gehackten Kräutern verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in die Förmchen füllen.
- 3 Mit geriebenem Bergkäse bestreuen und im Ofen goldbraun backen.

## Zutaten

- 1 Bio-Zitrone
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 200 g Schmand
- 200 g Vollmilch-Joghurt  
Salz  
Pfeffer

## SOMMERLICHER ZITRONEN-DIP:

- 1 Eine Bio-Zitrone heiß abwaschen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben und etwas Saft auspressen.
- 2 Beides mit Schmand, Schnittlauchröllchen und Joghurt verrühren sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zu den Tapas und zu frischem Brot reichen.

# REZEPT FÜR BADISCHE

## Tapas



## Zutaten

**200 g** Mehl

**2 EL** Olivenöl  
Salz

**150 g** Crème fraîche

**1 TL** gemahlener  
Kümmel  
Pfeffer

**80 g** geräucherter durch-  
wachsener Speck

**1/2 Bund** Schnittlauch

Mehl für die  
Arbeitsfläche  
Frischhaltefolie  
Backpapier

## FLAMMKÜCHLEIN MIT SCHWARZ- WÄLDER SCHINKEN:

- 1 Mehl, Öl, Eigelb, eine Prise Salz und Wasser zu einem festen, glatten Teig verkneten. Abgedeckt ca. 15 Minuten ruhen lassen.
- 2 Crème fraîche mit gemahlenem Kümmel und Pfeffer verrühren.
- 3 Teig in kleine Portionen teilen und zu dünnen, kleinen Fladen auswellen. Mit der Crème bestreichen und dabei rundherum einen schmalen Rand frei lassen.
- 4 Speck in feine Streifen schneiden und auf der Crème verteilen. Am besten auf dem heißen Brotbackstein knusprig backen. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

## Zutaten

**350 g** Fleischwurst

**2** rote Zwiebeln

**5** Gewürzgurken (Glas)

**2 TL** mittelscharfer Senf

**3 EL** Apfelessig

**2 EL** flüssiger Honig

Salz  
Pfeffer

**6 EL** Öl

## BADISCHER WURSTSALAT:

- 1 Fleischwurst erst in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden.
- 2 Rote Zwiebel schälen, halbieren und in sehr feine Streifen schneiden. Gewürzgurken ebenfalls in feine Streifen schneiden.
- 3 Für das Dressing Dijonsenf mit Weißweinessig, Salz und Pfeffer verrühren. Unter Rühren Sonnenblumenöl einfließen lassen.
- 4 Die vorbereiteten Zutaten untermischen und abschmecken. Evtl. mit halbierten Kirschtomaten garnieren.