

Rezeptidee

Litronenkräuter- Käsesablés



Zutaten:

250 g Weismehl
120 g Gruyère, gerieben
1 Zitrone, abgeriebene Schale
1 EL Zitronenthymian, fein geschnitten
1 EL Zitronenverbene, fein geschnitten
1 EL Oregano, fein geschnitten
Etwas Olivenkraut, fein geschnitten
3 EL Sesam
¼ TL Salz
Wenig Pfeffer, aus der Mühle
175 g Butter, kalt, in Stücke
1 Eiweiss

Für die Dekoration:

3 EL Wasser
Einige Salbeiblätter
Einige Oreganoblätter
Einige Rosmarinnadeln
Wenig geriebener Gruyère

Zubereitung:

1. Das Mehl, den geriebenen Käse, alle fein geschnittenen Kräuter, die abgeriebene Zitronenschale, das Salz und den Pfeffer in einer Schüssel mischen.
2. Den Sesam in einer Bratpfanne ohne Öl goldgelb rösten und abkühlen lassen, zur Masse mischen.
3. Die kalte Butter beigeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben.
4. Das Eiweiss dazu geben, rasch zu einem weichen Teig zusammenkneten.
5. Den Teig zu einer Rolle von ca. 4 cm Durchmesser formen, zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.
6. Dann den Teig in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche ausbreiten.
7. Zur Dekoration die Sablés mit Wasser bestreichen. Mit dem Gruyère bestreuen, und die Kräuter darauf verteilen.

Backen:

Pro Blech ca. 10 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, und abkühlen lassen.

Die Sablés schmecken sehr lecker mit einem Zitronenbasilikum-Quark-Dip.