

Parmesan-Kekse mit Basilikum- und Rucola-Dip

Zutaten für die Kekse:

- 150 g Parmesan
- 150 g Butter
- 180 g Maismehl
- 2 Eier
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- Pfeffer

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Rosmarin hacken, Käse sehr fein reiben. Rosmarin, Parmesan, zimmerwarme Butter, Maismehl und Eier gut verkneten. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig zu kleinen Kugeln formen, auf das Backpapier legen und flach drücken. 10-12 Minuten backen.

Zutaten für den Basilikum-Dip:

- 1 Bund Basilikum
- 1 Zehe Knoblauch
- 100 g dunkle (z.B. Sorte Kalamata) Oliven
- 50 ml Olivenöl
- Balsam-Essig
- Pfeffer
- Salz

Basilikum gut säubern und etwas hacken. Knoblauch schälen und würfeln. Mit Oliven und Olivenöl in ein hohes Gefäß geben und alles fein pürieren. Mit Balsam-Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für den Rucola-Dip:

- 1 Bund Rucola
- 0,5 Bund Koriander
- 50 g Schafskäse
- 50 ml Buttermilch
- 100 g Frischkäse
- 1 Zehe Knoblauch
- 40 ml Öl
- Pfeffer
- Salz

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

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 15.11.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen