

Dinkel-Küchlein

Die Küchlerl schmecken statt Brot zu Gegrilltem, aber auch als Beilage zu Zatziki und gebratenen Zucchini. Oder einfach zum Picknick mit kaltem Braten.



Zutaten:	Zubereitung:
½ l Wasser	mit
2 Eßl gekörnte Gemüsebrühe	
2 Teel Majoran	
2 Teel Basilikum	
2 Lorbeerblätter	zum Kochen bringen.
250 g geschroteten Dinkel	einrühren und aufkochen. Den Herd anschließend ausschalten. Zugedeckt den Dinkel quellen lassen, bis er kalt ist. Dann die Lorbeerblätter entfernen.
2 Eier	
1 Teel süßer Senf	
Salz, Pfeffer, (1-2 Teel)Paprikapulver	den Dinkel abschmecken. Kleine Küchel von ca 5 cm Durchmesser formen und in

Butterschmalz	goldbraun knusprig ausbacken.
---------------	-------------------------------

Danke an Renate Ruhfaß für diese tolle Rezeptidee.