

Bärlauch-Parmesan-Knoten

Spontaner Snack gesucht? Dann los mit diesem Rezept! Statt Bärlauch auch mit Rucola oder Basilikum sehr lecker...

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

20 g Parmesan **10 Sek./Stufe 10** mahlen und umfüllen.

1 handvoll Bärlauch

1 Knobizehe **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern.

gemahlenden Parmesan

75g Olivenöl hinzugeben und **10 Sek./Stufe 4** verrühren.

In eine Schüssel umfüllen.

300 g Dinkelmehl, 630er

1/2 TL Kräutersalz

1 TL brauner Zucker

1 1/2 TL Backpulver

75 g weiche Butter

150 g Joghurt **2 Min./Teigstufe** verkneten.

Nun diesen Teig in 8 Portionen teilen auf einer bemehlten Arbeitsfläche und zu langen Teigsträngen rollen. Diese jeweils nun zu Knoten formen.

Jeden Teigknoten in die Bärlauch-Öl-Marinade tunken, Ober- und Unterseite, und auf einen Stein oder mit Backpapier belegtes Blech legen.

Für **15-20 Min. unterste Schiene bei 180°C Ober-/Unterhitze** backen.