

Kräuterlaibchen mit Dipsauce

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

90 G	Dinkel (grob geschrotet)
100 ML	Milch
1 TL	Salz
75 G	Gemüse der Saison
20 G	frische Kräuter
5 G	Sonnenblumenkerne
250 G	Sauerrahm
10 G	gehackte Dillstängel
1	gelbe Zwiebel
1	Knoblauch

Zubereitung

1. Dinkel mit der halben Menge Milch vermischen.
2. Gemüse fein reiben, Kräuter, Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
3. Sonnenblumenkerne kurz ohne Butter rösten.
4. Alles vermischen und Flüssigkeit nach Bedarf dazugeben.
5. Halbe Stunde quellen lassen.
6. Laibchen formen und in Butter herausbacken.
7. Sauerrahm mit Salz und Dill vermischen und zu Laibchen reichen.