

Gabis Dinkelküchle nach Lust und Laune

- 500g Dinkel grob geschrotet
- 1 große Zwiebel
- Knoblauch
- Gemüsebrühpulver
- Kräuter (Wir empfehlen Peterle, Ysoph, Thymian, Dill oder Bohnenkraut)
- 1 Ei
- Semmelbrösel

Dinkel mit kochendem Wasser überbrühen, so dass er gerade mit Wasser bedeckt ist.

Zwiebel und etwas Knoblauch fein hacken und in Öl andünsten.

Dann zu der Dinkelmasse geben.

Mit Salz, Pfeffer und vegetarischem Gemüsebrühpulver würzen.

2-3 EL frische Kräuter fein hacken und zugeben.

Alles gut mischen, runde Klöße formen und diese flach drücken.

Sollte der Teig zu fest sein noch etwas Wasser oder 1 Ei zugeben.

Ist er zu flüssig geben Sie noch etwas Semmelbrösel hinzu.

Die Klöße beidseitig in reichlich Öl anbraten und dann bei geringer Hitze ½ Stunde weitergaren.

Passt hervorragend zu Salat, Gemüsepfanne oder einfach mit einem Dip servieren.

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite www.humberg-hof.de