

## **Grundteig für Brot/Brötchen oder Pizza** (nach dem Pavillonfest 2014 für grilltauglich erklärt)

350 g Mehl  
100 – 150 ml Wasser  
100 ml Milch  
20 g Hefe  
2 EL Olivenöl  
1 TL Salz  
1 Prise Zucker  
Einige Zweige frischer Rosmarin (zerkleinert)  
Einen Hefeteig zubereiten und gehen lassen.

### **Füllung**

Weichkäse nach Feta-Art  
Pfefferminze  
Rosmarin  
Alles zerkleinern und mischen.

### **Aufstriche (Marathon-Party 2014)**

#### **Möhrenpüree**

500 g Möhren, grob zerkleinert	... in den Mixtopf geben, ca. 7 Sekunden/Stufe 4 zerkleinern und in den Gareinsatz füllen.
500 ml Salzwasser	... in den Mixtopf geben, den Gareinsatz einhängen und ca. 12 Minuten/100 Grad C/Stufe 1 fast gar kochen, Möhren umfüllen und Mixtopf leeren.
100 g Zwiebeln in Stücken	
2 Knoblauchzehen	... durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer fallen lassen, Stufe 5
120 g Olivenöl	... zugeben, 10 Sekunden/Stufe 8 zerkleinern, nochmals 4 Minuten/100 Grad C/Stufe 2 garen und dann erkalten lassen.
500 g Joghurt	
1 TL Salz	... zugeben und ca. 20 Sekunden/Stufe 3 verrühren.

#### **Kräuterquark**

2 Knoblauchzehen	
100 g Zwiebeln oder Frühlingszwiebeln	
Gemischte Kräuter	... zerkleinern. Mit
250 g Quark	
250 g griechischer Joghurt	
1 EL Olivenöl	... verrühren. Mit Kräutersalz abschmecken. Frischer Zitronensaft und Pfeffer nach Belieben.

### **Grünkernaufstrich mit Haselnüssen**

120 g Zwiebeln	... in
30 g Butter	... dünsten
50 g Grünkern	... zerkleinern mit
1 TL Gemüsebrühe	... in
150 g Wasser	... kochen.
50 g Haselnüsse	... zerkleinern und dazu geben. Mit
40 g Butter	
3 TL Majoran	
1 Prise Kardamom	... und
Salz	... vermengen.