

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. |