

## Gebackene Streifen

### **Zutaten:**

100 g geriebener Käse ( z.B. Gouda)  
100 g Mehl  
50 - 60 ml Milch  
1 Prise Salz  
Muskat  
Mehl zum Ausrollen  
Butterschmalz zum Ausbacken

### **Zubereitung:**

Käse, Mehl und Salz gut vermischen, schrittweise die Milch zugeben bis ein fester, nicht mehr klebender Teig entsteht. Einige Zeit ruhen lassen, dann zu einer Platte auswalzen und in fingerlange Streifen schneiden. Im heißen Butterschmalz von beiden Seiten kross backen. Auf einem Küchentuch entfetten und auf einem flachen Teller anrichten.

Dazu passt aber auch gut die Sauerkirschsauce, die wir mit den Krumpen Krapfen gegessen haben.



## **Petersiliensauce**

Zutaten:

2 Scheiben Toastbrot

1 Handvoll Blattpetersilie

etwas Wein oder milder Essig

Pfeffer, Salz

### **Zubereitung:**

Toastbrot tosten und entrindet in Würfel schneiden, zusammen mit der Petersilie, Pfeffer und Salz in der Moulinette klein häckseln. In einer Schale mit Wein und etwas Essig erst verrühren und dann mit einem Schneebesen aufschlagen. Eventuell nachwürzen. Als Alternative: Falls keine Blattpetersilie zur Hand ist, sollte man einmal Rucola verwenden. Schmeckt total lecker!

## **Salbei-Walnuss-Sauce**

Zutaten:

200 g Walnüsse (geschält)

20 bis 30 Salbeiblätter

1 Teelöffel Zimtpulver

Essig oder Wein mit Essig zum Aufschlagen

### **Zubereitung:**

Die geschälten Nüsse mit den frischen Salbeiblättern und dem Zimt in den Blitzhacker geben und fein mahlen. Mit etwas Essig, Wein mit Essig oder auch Brühe zur gewünschten Konsistenz aufschlagen.