

Linsen-Lauch-Aufstrich (4 Pers.)

Zutaten	Zubereitung
200 g rote Linsen	in ein Sieb geben, waschen,
500 ml Gemüsebrühe	in einen Topf geben, Linsen zugeben, 5 Minuten kochen,
1 kleiner Lauch	waschen, fein würfeln, zugeben,
2 EL Tomatenmark	zugeben,
1 TL Curry	10 Minuten weiterkochen, abschmecken,
1 TL Ingwer	
etwas Salz, weißer Pfeffer	
200 g weiche Butter	zugeben, Masse in den Mixer geben, pürieren, nochmals abschmecken, in Gläser/ Schüssel füllen, verschließen/anrichten.

Kartoffelbrötchen (16 Stück)

Zutaten	Zubereitung
	Backofen auf 200 °C vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen,
250 g Kartoffeln	waschen, schälen, in Stücke schneiden, weich garen, abgießen, Kartoffelwasser auffangen, in eine Rührschüssel pressen, auskühlen lassen,
1 kg Weizenmehl (1050) oder Dinkelmehl	zugeben,
500 – 600 ml abgekühltes Kartoffelwasser	zugeben,
1 Würfel Hefe	in eine Tasse geben, verrühren, zum Mehl geben,
½ TL Zucker	
1 EL Wasser	
15 g Salz	zugeben,
	alle Zutaten mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten, 30 Minuten ruhen lassen,
	auf einer bemehlten Unterlage einen Strang formen, 16 gleichmäßige Stücke abschneiden, wiegen, Brötchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, kreuzweise einschneiden, bei 200 °C ca. 30 Minuten backen.