



© Salzburger Agrar Marketing/Brigitte Quehenberger

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte Jausenrezepte Vorspeisen
und Salate

Saison:

Für: 35 Stück

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zutaten

1
HANDVOLL Petersilie

220 G weiche Butter

10 G Zucker

1 EL Fenchelsamen

1 EL Majoran

1 TL Salz

100 G fein gemahlene Mandeln

220 G	glattes Mehl
-------	--------------

80 G	Stärkemehl
------	------------

2	Tomaten
---	---------

2	Knoblauchzehen
---	----------------

2 EL	Maiskeimöl
------	------------

1 TL	Tomatenmark
------	-------------

1	grüner Paprika
---	----------------

50 ML	Gemüsebrühe
-------	-------------

	Salz
--	------

	Pfeffer
--	---------

Zubereitung

1. Petersilie fein hacken.
2. Butter mit zwei Dottern und Zucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer cremig aufschlagen. Fenchelsaat, Majoran, Salz, Mandeln, Mehl, Stärkemehl und die Hälfte der Petersilie dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
3. Tomaten vierteln, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein würfeln. 1EL Öl in einem Topf erhitzen, Tomatenwürfel, Tomatenmark und die Hälfte des Knoblauchs hineingeben und zwei bis drei Minuten anbraten und einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Schüssel geben.
4. Paprika putzen und fein würfeln. Restliche Öl im selben Topf erhitzen und Paprikawürfel mit dem Rest des Knoblauchs anbraten. Mit Brühe ablöschen und einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und restliche Petersilie beifügen.
5. Backrohr auf 170 Grad Umluft vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier auslegen.

6. Aus dem Teig zirka 35 Kugeln formen (je nach Größe) und auf den Blechen verteilen. Nur leicht flach drücken und mit dem Stiel des Kochlöffels eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hälfte der Teigkugeln mit Tomaten und die andere Hälfte mit Paprika füllen.
7. Den restlichen Dotter mit etwas Wasser verquirlen und die Kekse mit einem Pinsel rund um die Füllung mit Ei bestreichen.
8. Bleche für ca. 20 Minuten ins Rohr schieben (ab und zu nachschauen, damit sie nicht zu dunkel werden).
9. Husaren auskühlen lassen. Sie brechen leicht.

Dazu passt ein gutes Glas Wein oder zum Sekt als Amuse Gueule. Das Gemüse kann je nach Saison variieren.