



Herzhafte Kräuterplätzchen

Zutaten:

- 100g Frischkäse
- 75g Parmesan
- 75g Butter
- 1 Ei
- 125g Mehl
- Chiliflocken
- Kräuter, Petersilie
- Parmaschinken
- Lachs, geräuchert



Zubereitung:

Bereiten Sie sich eine Schüssel vor. Sie bereiten einen Mürbeteig zu. Geben Sie das Mehl, die kalte Butter, den Parmesan, das Ei und die klein gehackten Kräuter in die Schüssel in die Schüssel. Würzen Sie mit etwas Pfeffer und Salz und mischen Sie alles mit der Hand gut durch. Formen Sie aus dem Teig eine Rolle, wickeln Sie sie in Frischhaltefolie und lassen Sie den Teig anschließend eine Stunde im Kühlschrank ruhen.

Holen Sie die Teigrolle aus dem Kühlschrank und schneiden Sie fingerdicke Scheiben von der Rolle. Daraus werden später die Plätzchen. Legen Sie die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Legen Sie nochmal ein paar Kräuter nach Belieben auf die Plätzchen und rollen Sie diese mit dem Nudelholz noch etwas in die Plätzchen ein. Stellen Sie die Plätzchen anschließend bei 180°C für ca. 10 Minuten in den Ofen oder bis die Plätzchen goldbraun sind.

Schlagen Sie den Frischkäse mit einem Schneebesen etwas auf und würzen Sie ihn mit Salz und Pfeffer. Befüllen Sie einen Spritzbeutel mit dem Frischkäse und spritzen Sie den Frischkäse gleichmäßig auf die Plätzchen. Alternativ können Sie ihn auch auf die Plätzchen streichen. Belegen Sie die Plätzchen mit dem Lachs und dem Schinken und garnieren Sie alles mit ein paar Kräutern.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.



**FRANKEN
FERNSEHEN**