

Hüttenkäse-Kekse

Zutaten:

- 200 g
 - Hüttenkäse, mit Kräutern
 - 100 g
- Tomate(n), klein gewürfelte
- 50 g Mehl (Bio-Vollkornmehl)
 - n. B. Petersilie, frisch
 - Salz
 - etwas Wasser nach Bedarf



Zubereitung:

Backofen auf 250°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen. Den Teig mit einem Esslöffel auf dem Backblech portionieren.

Das Blech auf der mittleren Schiene ins Rohr geben und von der einen Seite goldbraun backen. Dann wenden und von der anderen Seite ebenfalls goldbraun backen.