



# Kurkuma-Brötchen

mit Spinat-Dip



Zutaten für 3 Personen:

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Brötchen</b>       | Zunächst die trockenen Zutaten für den Teig vermischen und in einer zweiten Schale den Frischkäse mit dem Ei vermischen. Nach und nach die trockenen Zutaten zu der Ei-Mischung hinzugeben. Der Teig ist relativ klebrig, darum müssen die Brötchen mit angefeuchteten Händen geformt werden. Den Ofen auf 180 °C vorheizen, die Brötchen mit Kürbiskernen bestreuen und für 15 Minuten backen. |
| 150 g Dinkelmehl      |   |
| 200 g Frischkäse      |   |
| 1 Ei                  |   |
| 2 1/2 TL Backpulver   |   |
| 3 TL Kurkuma          |   |
| 1 TL Salz             |   |
| 2 TL Zucker           |   |
| Kürbiskerne           | Für den Dip den Spinat waschen in Stücke zerreißen und mit saurer Sahne, Knoblauch und Gewürzen in einen Mixer geben. Mit Salz, Zitrone und Agavendicksaft abschmecken.   |
| <b>Dip</b>            | Die Brötchen kurz abkühlen lassen und mit dem Spinat-Dip bestreichen. und mit Radieschen-Scheiben belegen.  |
| 200 g frischer Spinat |   |
| 1 Becher Saure Sahne  |   |
| 2 EL Hüttenkäse       |   |
| 1 Zitrone             |   |
| 4 Zweige Estragon     |   |
| 1 Knoblauchzehe       |   |
| Salz                  |   |
| Pfeffer               |   |
| etwas Agavendicksaft  |   |
| 1 Prise Chili         |   |
| 1 Bund Radieschen     |   |