

Rezept

Knusprige Käsekekse mit Wintersalat

Ein Rezept von Knusprige Käsekekse mit Wintersalat, am 03.07.2026

Zutaten

100 g Parmesan	100 g Butter
100 g Mehl	200 g Wintersalate
1 Knoblauchzehe	Salz
Pfeffer	je 1/2 Zitrone und Orange
4 EL Nuss- oder Rapsöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Den Käse fein reiben, die Butter würfeln und beides zusammen mit dem Mehl zu Krümeln reiben, dann zu einem glatten Teig verkneten. Den Käseteig in Folie wickeln und mindestens 2 Std. (am besten aber über Nacht) in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen und kleine Kekse (z.B. Quadrate, Kreise mit kleinen Zacken, Herzen) ausstechen. Die Kekse auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) in etwa 10 Min. goldbraun backen. Kekse vom Blech ziehen und vollständig auskühlen lassen.
3. Inzwischen die Salate putzen, waschen und trocken schleudern, große Blätter kleiner zupfen. Knoblauch schälen, grob hacken und mit Salz und Pfeffer in einem Mörser zerreiben. Zitrone und Orange auspressen. Den Saft mit Öl und der Knoblauchpaste cremig verrühren. Die Salate mit der Sauce vermischen und mit den Keksen auf Tellern anrichten.