

## SESAMLAIBCHEN



### Zutaten (2-3 Portionen)

250 g mehliges Kartoffeln  
100 g Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch)  
2 EL Petersilie  
1 Ei  
50 g Sesam  
Salz, Pfeffer  
1 TL Olivenöl

### Zubereitung

Kartoffeln weich kochen, schälen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Gemüse schälen und klein schneiden. Petersilie hacken. Kartoffeln, Gemüse, Petersilie, Ei und die Hälfte vom Sesam vermischen. Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen. Daraus Laibchen formen und in dem restlichen Sesam wälzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Laibchen bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten knusprig braten.

## KÄSE-KEKSE



### Zutaten (20 Stück)

150 g Weizenvollkornmehl  
100 g Mehl  
1 TL Backpulver  
180 g geriebenen Käse (vers. Sorten)  
200 g kalte Butter  
1 Ei  
1 Eigelb  
1 EL Sahne  
Pfeffer, Salz, Muskat, Paprika edelsüß  
Sesam, Mohn, Kümmel, gehakte Nüsse

### Zubereitung

Mehl, geriebenen Käse, Butterflocken, Ei und Gewürze gut zu einem Mürbeteig verkneten. Der Teig muss nun für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen. Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche etwa ½ cm dick ausrollen und beliebig Plätzchen ausstechen. Die ausgestochenen Plätzchen mit der Eigelb-Sahne-Mischung bestreichen und nach Wunsch mit Mohn, Sesam etc. verzieren. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten goldgelb ausbacken.

