



Pizzataler (Quark-Öl-Teig)

- 300 gr Mehl
- 250 gr Quark
- 1 Pck. Backpulver
- 8 EL Milch
- 6 EL Öl
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker

Alles mischen und mit den Händen zu einem **geschmeidigen Teig** kneten, dann

- 80 gr Röstzwiebeln
- 150 gr geriebener Gouda

mit dazu kneten. Kleine **Bällchen** formen, mit öligen Händen **flachdrücken**, dann in der



Muffinform bei 180 Grad Umluft 20 Min. backen.

Dressing:

Saft einer Orange und einer halben Zitrone

4 EL Olivenöl

1 halben TL Salz

1 TL Honig

Mit dem Schneebesen verrühren und unter die Karotten mischen.

In ein Gläschen geben und mit Sonnenblumenkernen und Petersilie bestreuen.

Tomaten und Gurken waschen, Gurke in Scheiben schneiden und am Rand einschneiden und beides auf kleine **Spieße** stecken.

Auf dem Teller **platzieren**.

Bugs-Bunny-Karottensalat



5-7 Karotten putzen und reiben.

Gurken-Tomatenspieß

