

## Die Grillsaison ist eröffnet! -Leckere Beilagen selbst gemacht. :)

### (Knoblauch) - Knoten (8 Stück)

#### Zutaten für den Teig:

- 250 g (Dinkel-) Mehl
- 2 TL Backpulver
- etwas Salz
- 250 g Griechischer Joghurt

Aus den Zutaten einen Teig herstellen und diesen zu gleichmäßigen Rollen formen. Jetzt die beiden Enden übereinanderlegen.

Zutaten für den Belag: 2 EL Olivenöl, 2 gepresste Knoblauchzehen (optional), eine Hand voll Streukäse, Petersilie, Thymian, Salz und Pfeffer. Die Zutaten mischen und abschmecken und auf den Knoten verteilen. Nun bei 190°C für 15-20 Minuten backen.



### Knusprige Kartoffelecken (2 Portionen):

900 g Kartoffeln schälen und in Ecken schneiden. Dann 1-2 EL Öl, 1 EL Paprikapulver, 1 TL Currypulver, Salz und Pfeffer hinzugeben und gut mischen. Die Ecken auf einem Backpapier verteilen und auf einem Backblech 40-45 Minuten bei 200°C backen lassen.

### Tortellini-Salat

- 500 g kleine Tortellini (aus dem Nudelregal)
- 1 Salatgurke
- 1 Paprika oder 5 Tomaten
- 1 Stange Lauch
- 1 Glas Miracel Whip
- Salz und Pfeffer
- Schinken (optional)

Die Nudeln nach dem Kochen abkühlen lassen und derzeit den Lauch klein hacken und die restlichen Zutaten in Würfel schneiden. Im Anschluss alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

