

Crackers mat Fetadip

Fir 60 Crackers:

200g reng Schnull (Semoule/Griess)

70g Leinsamen

70g Kürbiskären

50ml Olivenueleg

200ml grad gekachte Waasser

Fir d'Everything Bagel Mëschung:

2 Téiläffel Mohn

3 Téiläffel Sesamkären

3 Téiläffel schwarz Sesamkären

2 Téiläffel gedrechent Knuewelecksflacken

2 Téiläffel gedrechten Ënnepolver

1 Téiläffel Salz

Peffer

Fir eng Schossel Dip:

100g Philadelphia

50g rout Poivronen, aus dem Glas

1 Knuewelekszéif

1 lessläffel Tomatenpaste

1 Téiläffel Oregano

Eng gutt Pouz Chilipolver

100g Feta

E bëssi Zitrounenzesten

Salz a Peffer

Olivenueleg, fir ze zerwéieren

Fir d'Crackers de Schäffchen op 150 Grad erhëtzen.

D'Ingrediente fir d'Everything Bagel Mëschung an enger klenger Schossel vermëschen.

D'Semoule an eng grouss Schossel ginn. D'Leinsamen an engem Mörser liicht zerstuossen a mat de Kürbiskären an der Everything Bagel Mëschung gutt vermëschen. Den Olivenueleg an d'waarmt Waasser dobäischëdden an zu engem Deeg vermëschen.

E Stéck Bakpabeier ausleeën an d'Hallschent vum Deeg dropginn. Mat engem zweete Stéck Bakpabeier bedecken an den Deeg sou dënn wéi méiglech ausrullen. Dat iewescht Stéck Bakpabeier rofhuelen an dann de Bakpabeier mam Deeg op e Bakblech leen. Mat engem Pizzaschneider e Gitter aschneiden, fir dass een dono d'Cracker schéin auserneegebrach kritt.

Mam Rescht Deeg en zweet Bakblech maachen.

D'Crackers am Schäffchen eng 40 Minutte baken.

Während där Zäit den Dip maachen. De Philadelphia mat de Poivronen an e Mixer ginn a glat mixen.

De Knuewelek schielen a pressen an zesumme mat der Tomatenpaste, Oregano, Chilipolver, Feta an e bëssi Zitrounenzesten an de Mixer ginn. Dat Ganzt zu engem Dip mixen, an dann de Goût mat Salz a Pfeffer ajustéieren.

Den Dip an eng Schossel ginn a bis zum zerwéieren an de Frigo stellen.

Wann d'Cracker fäerdeg sinn, se op engem Gitter ofkille loossen.

Kuerz virum zerwéieren e bëssi Olivenueleg iwwert den Dip ginn a mat de Crackers zerwéieren.