



Gemüse-Scones

1 Zwiebel, gross | 1 Karotte | 1 Zucchini, klein | 80 g Käse
(z. B. Cheddar) | 500 g Vollkornmehl | 1 Päckli Backpulver |
50 g Butter | 1,5 dl Drink-Milch | Salz

- 1** Die Zwiebel in möglichst kleine Würfel schneiden und die Karotte sowie die Zucchini raspeln. Den Käse reiben.
- 2** Das Mehl zusammen mit dem Backpulver, dem geriebenen Käse und dem Gemüse vermischen.
- 3** Butter hineinreiben und alles mit so viel Milch vermischen, dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Salzen.
- 4** Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche und das Nudelholz streuen und den Teig ca. 1 bis 2 cm dick ausrollen.
- 5** 5 cm grosse Kreise ausstechen und auf ein Backblech legen; bei 200 °C 7 bis 10 Minuten backen.