

## Partybrötchen

40 g getrocknete Tomaten  
2 Zweige Rosmarin, gehackt  
4 Blätter Minze, gehackt  
50 g Feta, gewürfelt  
500 g Weizenmehl  
1 Btl. Backpulver  
350 g Magerquark  
2 Stk.Eier  
5 EL Kräuteröl  
1 TL Salz  
2 EL Mohn  
2 EL Sonnenblumenkerne  
2 EL Leinsamen



\* Tomaten klein schneiden und mit 100 ml kochendem Wasser übergossen, bis zur weiteren Verwendung ziehen lassen.  
Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Quark, Eier, Öl und Salz zugeben und mit den Knethaken eines Mixers zu einem glatten Teig verarbeiten;  
die eingeweichten Tomaten in einem Sieb gut abtropfen lassen und etwas ausdrücken.

\*Den Teig dritteln und unter ein Drittel jeweils Tomaten und Rosmarin, Minze und Feta kneten. Aus jedem Teigdrittel mit bemehlten Händen 6 Kugeln formen.  
Jeweils 6 Teigkugeln von einer Seite mit Mohn , Sonnenblumenkerne und Leinsamen bestreuen an drücken.  
Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Brötchen dicht an dicht in oval darauf setzen.  
Im vorgeheizten Rohr bei 180°C auf der mittleren Schiene 25–30 Minuten backen.