

Lippeburger	
Zutaten für 4 Personen:	
4	Lippische Strohsemmeln
4	Lippischer Pickert
	Mangold
	Diverse Kräuter: Petersilie, Thymian, Koriander u.a.
	Creziger Schafs- oder Ziegenkäse
	Senfgurken
	Johannisbeergelee
Zutaten für den Pickert:	
1 kg	Kartoffeln
125g	Buchweizenmehl
4 EL	Milch
2 - 4	Eier
	Salz
Zubereitung Pickert:	
<p>Kartoffeln schälen, waschen, reiben und mit Salz, den Eiern, Mehl und Milch verrühren. In einer Pfanne Öl erhitzen und den Teig darin backen. Von beiden Seiten braun backen. Den Pickertteig in der Größe der Strohsemmel backen.</p>	
Zubereitung Mangold:	
<p>Mangold waschen, den Strunk entfernen und in kochendem Wasser ca. 5 min. garen. Danach sofort in eiskaltem Wasser abkühlen. So bleibt er knackig grün.</p>	
Zubereitung Lippeburger:	
<p>Die Strohsemmel aufschneiden. Auf den Strohsemmelboden den Pickert legen. Darauf 2 – 3 Blatt Mangold legen und die zerkleinerten Kräuter darüberstreuen, den Käse daraufgeben. Strohsemmeldeckel darauf und genießen! Als Beilage das Johannisbeergelee reichen.</p>	

Rezept des Marianne-Weber-Gymnasiums Lemgo, Klasse 8 b