

Zweierlei herz hafte Ofen-Küchlein

Für den Teig:

50 g Quark (40 %)	100 g Weizenmehl	50 ml Sonnenblumenöl
1 Ei (Größe S)	1 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver	1 TL Brotgewürz
1 gestr. TL Salz		

Für den Schmand:

1 Gemüsezwiebel	1 Knoblauchzehe	200 g Schmand
Salz	Pfeffer	

Für Lachs-Gurken-Belag:

1 kleine Salatgurke	100 g Räucherlachs	$\frac{1}{2}$ Bund frische Minze
---------------------	--------------------	----------------------------------

Für den Paprika-Speck-Belag:

1 rote Paprika	50 g Schinkenspeck-Würfel	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
----------------	---------------------------	---------------------------------

Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zutaten für den Teig miteinander vermengen und zu einem elastischen Teig kneten. Auf einer Arbeitsfläche mit etwas Mehl dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher runde Teigplatten ausstechen.

Für den Schmand Knoblauch und Zwiebel abziehen, klein würfeln und mit Schmand vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schmand auf die ausgestochenen Teigplatten streichen.

Für den Lachs-Gurken-Belag Gurke schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und würfeln.

Hälfte der Teigplatten mit Gurkenwürfeln, Lachs und gehackter Minze belegen. Für den Paprika-Speck-Belag Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Die andere Hälfte der Teigplatten mit Paprikawürfeln, Speckwürfeln und Schnittlauchröllchen belegen.

Herz hafte Ofen-Küchlein 15 Minuten backen, auskühlen lassen, anrichten und servieren.

Petra Hermann am 22. Dezember 2015