

Schmand-Küchlein mit zweierlei Topping und Feld-Salat

Für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Dinkelmehl, Typ 630 10 g Backpulver 150 g Skyr
6 g Olivenöl

Für den Belag:

100 g Prosciutto 1 kl., eher feste Birne 1 Aubergine
1 Zucchini 1 Glas eingel. Tomaten 1 weiße Zwiebel
1 rote Zwiebel 50 g Feta 400 g Crème-fraîche
100 g milder Ziegenkäse 1 Zweig Thymian 1 TL Kräuter der Provence

Für das Dressing:

3 EL Walnussöl $\frac{1}{2}$ EL Rotweinessig $\frac{1}{2}$ EL Balsamico
1 TL Senf Salz Pfeffer

Für den Salat:

100 g Feldsalat 125 g vorgeg. Rote Bete 50 g Walnüsse

Für den Teig:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Dinkelmehl mit Backpulver vermischen und mit Skyr, Olivenöl und 44 g Wasser zu einem glatten Teig kneten. Kleine Teigfladen formen und ausrollen.

Für den Belag:

Birne halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Schinken fein schneiden. Ziegenkäse in Scheiben schneiden.

Aubergine halbieren, vom Strunk befreien und in Streifen schneiden.

Zucchini vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und in Scheiben schneiden. Thymian zupfen. Feta klein schneiden.

Crème fraîche mit Kräuter de Provence, Salz und Pfeffer abschmecken.

Alle kleinen Fladen erst mit Crème Fraîche bestreichen. Erst die Birnenscheiben, dann den Ziegenkäse und die roten Zwiebeln darüber verteilen. Nach dem Backen den Schinken und Thymian darauf verteilen.

Für den zweiten Belag, die feinen Auberginen- und Zucchiniestreifen auf die Teigfladen verteilen. Zum Schluss die Tomaten, Feta und weißen Zwiebeln. Küchlein im Backofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Für das Dressing:

Walnussöl, Rotweinessig, Balsamicoessig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren.

Für den Salat:

Feldsalat waschen und Rote Bete in feine Scheiben schneiden. Walnüsse grob hacken und in der Pfanne kurz anrösten. Alles miteinander vermischen und mit dem Dressing marinieren.

Melina Kunkel am 03. Mai 2022