

# Brotfladen mit Champignons und Ziegenkäse

## Für 4 Personen

### Für den Teig:

500 g Weizenmehl (405)	20 g frische Hefe	1 TL Zucker
270 ml Wasser	1 TL Salz	1 EL Olivenöl

### Für den Belag:

2 rote Zwiebeln	2 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian
300 g rosé Champignons	1 EL Olivenöl	1 EL Honig
250 g milder Ziegenkäse	200 g Crème fraîche	

### Für den Salat:

300 g Champignons	1 Bio- Zitrone	1 Knoblauchzehe
1 Bund Schnittlauch	3 Stängel glatte Petersilie	Salz
2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe zerbröseln und mit dem Zucker im handwarmen Wasser auflösen. Dann die Flüssigkeit zum Mehl geben und gründlich durchkneten, Salz und Öl zugeben und zu einem glatten Teig kneten, der nicht mehr klebt.

Den Teig in einer großen Schüssel abgedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.

Für den Belag die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Rosmarin und Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln und Blätter abstreifen und fein schneiden. Steinchampignons putzen und fein schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln darin anschwitzen.

Gehackte Kräuter und Honig zugeben, den Ziegenkäse darunter mischen und die Pfanne vom Herd ziehen.

Den Backofen auf 240 Grad Umluft (oder 220 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Den gegangenen Hefeteig in Stücke von ca. 150 g aufteilen. Die einzelnen Teigstücke zu dünnen Fladen ausrollen (am besten durch die Nudelmaschine geben).

Die Brotfladen mit Crème fraîche bestreichen, geschnittene Pilze darauf streuen und darüber die Ziegenkäsemasse geben.

Die Brotfladen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und im vorgeheizten Ofen etwa 8 Minuten backen, bis der Teig schön knusprig ist.

In der Zwischenzeit für den Salat Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Den Knoblauch schälen und sehr fein schneiden. Schnittlauch und Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Petersilienblättchen abzupfen und fein schneiden, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Die Pilze mit Salz und Zitronenabrieb würzen, Zitronensaft überträufeln. Knoblauch, Schnittlauch und Petersilie untermischen und zuletzt das Olivenöl zugeben. Den Salat mit Salz und Zucker abschmecken.

Die gebackenen Brotfladen und Champignonsalat servieren.

Jacqueline Amirfallah am 23. September 2020