

1/2 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vorspeisen und Salate Saison: Herbst Sommer



Zutaten

520 G	Dinkelmehl
300 G	Wasser
5 G	frischer Germ
2 TL	Zucker
2 TL	Salz
20 G	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig verkneten und eine Stunde im Warmen gehen lassen.
2. Den Teig dritteln und rund ausrollen, mit der Sauerrahmmischung bestreichen und mit den Birnen, dem Lauch und dem Gorgonzola bestreuen
3. Bei 180° Grad ca. 25 Minuten backen.
4. Vor dem Servieren den Honig dünn darüber geben.

2/2 Belag

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vorspeisen und Salate Saison: Herbst Sommer



Zutaten

1 BECHER	Sauerrahm
1	Ei
2 STUECK	Lauch
2	Birnen
200 G	Blauschimmelkäse
2 TL	Honig

Zubereitung

1. Den Lauch in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter oder Öl kurz anbraten.
2. Den Sauerrahm mit dem Ei vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Die Birnen dünn schneiden und den Gorgonzola würfeln.