Leckeres Brot mit Schmand, Kartoffeln & Bergkäse

Zutaten

Für den Teig:

500 g	Weizenmehl
1 TL	Salz
1/2 Würfel	frische Hefe
1 Prise	Zucker
300 ml	lauwarmes Wasser

Für den Belag:

200 g	Schmand
4 große	festkochende Kartoffeln
1/2 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Prise	Muskat
100 g	Bergkäse am Stück
1 Zweig	Rosmarin
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: 20 Min. + 45 Min. Ruhzeit + 20 Min. Backzeit

pro Portion: 3259 kJ, 778 kcal, 120 g Kohlenhydrate, 25 g Eiweiß, 24 g Fett, 63 mg Cholesterin, 6,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Veggie

Zubereitung

Hast du schon einmal Dinnete auf dem Weihnachtsmarkt probiert? Du weißt nicht, was Dinnete sind? Dann solltest du unser Rezept unbedingt mal ausprobieren, Dinette sind nämlich super lecker und ganz einfach nachzumachen! Bei Dinnete handelt es sich um eine Art Fladenbrot aus Hefeteig, welche nach Lust und Laune belegt werden und gerne auf Weihnachtsmärkten gegessen werden. In unserem Rezept werden die Dinnete mit Schmand, Kartoffeln, Bergkäse und Frühlingszwiebeln getoppt und lecker gewürzt. Anschließend wird das beliebte Fladenbrot aus der schwäbischen Küche im Ofen knusprig gebacken. Probiere unser Rezept für schwäbische Dinnete unbedingt aus! So einfach geht´s:

Step 1:

Im ersten Schritt kannst du die Hefe zerbröseln und mit lauwarmen Wasser glattrühren. Dann Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und die Hefe-Wassermischung dazu gießen. Dann knetest du alles ca. 8 Minuten lang zu einem weichen und glatten Teig. Den Teig zu einer Kugel formen und mit Mehl bestäuben. Nun die Schüssel mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und für mindestens 45 Minuten gehen lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Kartoffeln in einem Topf mit Wasser und Salz kochen. Danach gießt du die Kartoffeln ab und lässt sie abkühlen. Die Kartoffeln anschließend pellen und 2 davon in dünne Scheiben schneiden.

Step 3:

Jetzt kannst du für den Belag die Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden und die restlichen Kartoffeln in Würfel. Den Käse reiben und mit dem Schmand, Frühlingszwiebeln, und Kartoffelwürfeln verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Step 4:

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Jetzt kannst du den Teig in 4 Portionen teilen und daraus mit nassen Händen längliche, ovale Fladen formen. Die Fladen auf das Backblech legen und mit der Schmand-Kartoffel-Masse bestreichen. Zum Schluss mit Kartoffelscheiben belegen und mit Rosmarinspitzen garnieren. Für ca. 15-20 Minuten backen.