Dinnete mit Kräutersaitlingen

ZUTATEN:

Für 4 Portionen

Hefeteig:

250 g	Mehl
½ Päckchen	Trockenhefe
150 ml	lauwarmes Wasser
2 EL	NATURATA Olivenöl
1 EL	NATURATA Condimento bianco
1 TL	NATURATA Meersalz
1 TL	NATURATA Rübenzucker

Belag:

200 g	Schmand
2 EL	Zitronensaft
2 EL	NATURATA Flüssigwürze
1 St.	Zwiebel rot
150 g	geriebener Emmentaler
200 g	Kräutersaitlinge
	Salz/ Pfeffer
	NATURATA Balsamico Creme

ZUBEREITUNG

1. Für den Hefeteig alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Den fertigen Teig in einer abgedeckten Schüssel, für ca. 60 Minuten, an einem warmen Ort gehen lassen
2. Den aufgegangenen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und in vier gleich große Stücke teilen und zu Fladen ausrollen. Anschließend die Fladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
3. Schmand in eine Schüssel geben, mit Flüssigwürze, Salz und Pfeffer glattrühren.
4. Die rote Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Kräutersaitlinge putzen und der Länge nach in Scheiben schneiden.
5. Den gewürzten Schmand gleichmäßig auf die vier Fladen verteilen. Den geriebenen Emmentaler, sowie die Zwiebelringe und die Kräutersaitlinge auf die Teigfladen geben.
6. Die Dinnete nun im vorgeheizten Backofen für ca. 15-20 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze goldbraun backen.
7. Anschließend etwas Balsamico-Creme darüber geben und genießen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten **Ruhzeit:** 60 Minuten
Backzeit: 15 Minuten **Temperatur:** 200 °C Ober-/Unterhitze

Abdruck honorarfrei

Belegexemplare erbeten