




# Gemüse-Roastbeef-Fladen

Ein leckerer Snack mit Roastbeef und Spargel

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Belag:

250 g grüner Spargel  
1 Zucchini (etwa 200 g)  
2 Frühlingszwiebeln  
125 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
100 g geriebener Gouda  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### Hefeteig:

375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
1 TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
150 ml Wasser  
125 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter

### Außerdem:

12 Scheiben Roastbeef (etwa 250 g)  
150 g Dr. Oetker Crème légère  
1 Kästchen Kresse

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Belag:

Spargel im unteren Drittel schälen, längs halbieren und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Zucchini waschen, längs vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Crème fraîche, Gustin und Gouda verrühren und die Frühlingszwiebelringe unterrühren.

**3 Hefeteig:**

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmal kurz durchkneten und in 12 gleich große Stücke schneiden. Jedes Teigstück zu einem länglichen Fladen (etwa 15 x 8 cm) ausrollen und auf das Backblech legen. Die Crème-fraîche-Masse auf den Fladen verstreichen. Spargelstücke und Zucchiniviertel gleichmäßig darauf verteilen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer bestreuen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

- 4** Fladen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen. Je eine Scheibe Roastbeef auf die Fladen legen, etwas Crème légère darauf geben und mit Kresse bestreuen. Fladen am besten lauwarm servieren.