

Pikante Buchweizen-Fladen

Pikanter Buchweizen-Teig herzhaft belegt mit Rotkohl, Lauch, Rote Bete, Büffelmozzarella, Parmesan, Gorgonzola auf einer Frischkäse-Creme.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

200 g Buchweizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

150 g weiche Butter oder

Margarine

½ TL Salz

4 EL kaltes Wasser

2 TL Apfelessig

Rotkohl-Birnen-Belag:

250 g Rotkohl

75 g Porree (Lauch)

2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

125 g Birnen, klein

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

gerebelter Majoran

50 g gehobelter Parmesan

Rote-Bete-Mozzarella-Belag:

200 g Rote Bete (gekocht)

125 g Büffelmozzarella

50 g Blauschimmelkäse, z. B.

Gorgonzola

etwa 1 EL Pinienkerne

gerebelter Thymian

Frischkäse-Creme:

200 g Doppelrahm-Frischkäse

125 g Dr. Oetker Crème fraîche

Gartenkräuter

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Wie backe ich herzhaft Buchweizen-Fladen?:

1 Mürbeteig zubereiten:

Buchweizenmehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem weichen Teig verarbeiten. Den Teig etwas flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Rotkohl-Birnen-Belag zubereiten:

Rotkohl und Porree putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Gemüsestreifen darin etwa 5 Min. bissfest garen. Birne waschen, vierteln und in dünne Spalten schneiden. Ganz zum Schluss unter das Gemüse heben, nicht mehr mitgaren und alles mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

3 Rote-Bete-Mozzarella-Belag:

Rote Bete und Mozzarella abtropfen lassen. Beides in dünne Scheiben schneiden.

- 4 **Frischkäse-Creme zubereiten:**
Frischkäse mit Crème fraîche verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 2 Backpapierstücke in Blechgröße zurechtlegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

- 6 Den Teig halbieren und kurz in den Händen kneten. Je eine Teighälfte zu einer Kugel formen und auf je einem Stück Backpapier zu einem dünnen Fladen (etwa 30 x 20 cm) ausrollen oder flach drücken. Die Fladen je mit einer Hälfte der Frischkäse-Creme bestreichen.

- 7 **Rotkohl-Birnen-Belag:**
Einen Fladen mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und die Gemüse-Birnen-Mischung darauf verteilen. Mit Parmesan bestreuen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

- 8 **Rote-Bete-Mozzarella-Belag:**
Rote Bete- und Mozzarella-Scheiben gleichmäßig auf dem zweiten Fladen verteilen. Den Blauschimmelkäse in Flöckchen daraufgeben, mit Pinienkernen und Thymian bestreuen.
- 9 Den fertig gebackenen ersten Fladen mit dem Backpapier auf ein Brett ziehen. Den vorbereiteten zweiten Fladen auf das Blech ziehen und wie oben angegeben backen. Die Fladen am besten heiß servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine festlich-edle Variante zu Weihnachten oder Silvester können Sie die beiden Fladen nach dem Backen noch mit geräuchertem Lachs, geräucherter Gänsebrust oder rohem Schinken belegen.
- Sie können auch beide Fladen bei Heißluft zusammen backen.
- Besonders gut lässt sich der Teig zwischen Backpapier ausrollen.