

# Zucchini-Flatbread

Ein schnelles Fladenbrot mit Zucchini und Ziegenfrischkäse, welches nicht nur Vegetariern schmeckt.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

### Belag:

200 g Ziegenfrischkäse

1 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

etwa 1 TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 TL gehackter Thymian

1 TL gehackter Rosmarin

350 g Zucchini

50 g Nüsse, z. B. Pekannüsse

50 g geriebener Parmesan

### Hefeteig:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

220 ml Wasser

2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

1 TL Salz

## Wie backe ich einen pikanten Zucchini-Kuchen?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**

**Heißluft etwa 200 °C**

### 2 Belag zubereiten:

Ziegenfrischkäse mit Öl, Gewürzen und Kräutern verrühren und abschmecken.

Zucchini waschen und in feine Scheiben hobeln oder schneiden. Nüsse hacken.

### 3 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Backblech ausrollen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Ziegenfrischkäse auf dem Hefeteig verstreichen und mit Zucchinischeiben belegen. Nüsse und Parmesan darauf verteilen. Backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 22 Min.**

Das Flatbread am besten heiß servieren.

