



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

21 g Germ
1 TL Salz
300 g Mehl
230 ml lauwarmes Wasser
2 EL zerlassene Butter
90 g frische Kräuter
150 g Topfen
200 g Sauerrahm
200 g Creme fraiche
2 Stk. Eier

Warmer Kräuterauflauf



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

Mein persönlicher Tipp

Als sommerliches Mittagessen mit Salat oder zu einer gebundenen Gemüsesuppe. Schmeckt auch kalt vorzüglich!



Romana Seunig

Juristin, Gesundheitswissenschaftlerin,
Natur- und Landschaftsvermittlerin,
Kräuterbäuerin

Zubereitung

- Hefe im warmen Wasser auflösen, Salz unterrühren und mit Mehl und Butter vermischen.
- Den eher weichen Teig zugedeckt eine knappe Stunde gehen lassen.
- Für den Belag die Kräuter (z.B.: Schnittlauch, Petersilie; Winterheckenzwiebel, Fenchelgrün, Vogelmiere, Zitronenmelisse) fein hacken, mit den übrigen Zutaten verrühren, salzen.
- Den Teig mit einem Löffel auf einem Backtrennpapier ausstreichen, auf ein Blech ziehen und den Belag darauf verteilen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 50 Minuten backen und lauwarm servieren.

Quellen:



Landwirtschaftskammer Kärnten: *Von der Wiese auf den Tisch*



lk Bäuerinnen Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsraum für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

