

„Knuspriges Ofenbrot mit Tomate, Frühlingszwiebeln und Parmaschinken

Ein leckeres Gericht für den lauen Sommerabend



Zutaten für den Teig:

250 g	Weizenmehl
2 TL	Natives Olivenöl extra
½ TL	Salz
50 g	Parmaschinken
1 St.	Tomate
50 g	Schmand
1 St.	Frühlingszwiebel

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Kümmel

Zubereitung:

Alle Teigzutaten (Mehl, Olivenöl, Wasser, Salz) miteinander verkneten und den Teig zwei Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Den Teig ca. 2 mm dünn ausrollen und in 10 x 15 cm große Stücke schneiden. Schmand mit schwarzem Pfeffer würzen und damit den Teig bestreichen.

Tomaten in dünne Scheiben schneiden, Parmaschinken in Stücke schneiden.

Die Teigfladen mit der Tomate und dem Schinken belegen.

Zum Schluss mit Kümmel bestreuen und im 250° heißen Backofen ca. 7- 8 Min backen.

Anrichten:

Die Teigfladen mit fein geschnittener Frühlingszwiebel und geschrotetem schwarzem Pfeffer bestreuen.

Mein Tipp:

Verwenden Sie für das Gericht luftgetrocknete Salami.