

## SCHAFSKÄSEFLADEN mit wilden Kräutern

Rezept von Naturaroma-Köchin Dorisa Winkenbach aus Wiesbaden

### Zutaten

#### für den Teig:

- 500 g Dinkelmehl (Typ 630 oder 1050)
- 1 Pck. Trockenhefe
- 100-150 ml lauwarmes Wasser
- etwas Salz, schwarzer Pfeffer
- gemahlener Kümmel
- Rosenpaprika oder Chilipulver

#### für die Käsecreme:

- 200 g Schafskäse
- 1 Pck. Frischkäse
- 250 g Joghurt
- Knoblauch
- Salz, Pfeffer
- viele verschiedene Wildkräuter
- Schwarzkümmel und Sesam

### Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig vermischen, aufschlagen und den Teig an einem warmen Ort gehen lassen bis er etwa doppelt so hoch ist. Nochmals leicht zusammenkneten und stehen lassen.

Backblech vorbereiten: etwas Olivenöl auf einem Blatt Backpapier verteilen, Fladen in Größe eines kleinen Desserttellers formen und auf das Backpapier legen. Sehr flach drücken.

Für die Käsecreme alle Zutaten und die kleingehackten Wildkräuter verrühren. Käsecreme auf den Fladen verteilen, etwa 1,5 EL Masse pro Fladen. Mit dem Löffelrücken verstreichen. Mit Schwarzkümmel und Sesam bestreuen, evtl. noch etwas Olivenöl darauf träufeln und in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 220 Grad goldgelb backen.

Schmeckt am besten frisch aus dem Backofen ist aber auch kalt sehr lecker. Passt gut zu einem Fußballturnier.