Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Brotfladen mit Speck-Zwiebeln

Ein Rezept von Brotfladen mit Speck-Zwiebeln, am 11.11.2026

Zutaten

400 g	Mehl (Type 550)
	½ Päckchen Hefe
100 g	saure Sahne
4	Zwiebeln
1 EL	Öl
4 EL	Sahne
	Salz
250 g	Quark (Magerstufe)
	Pfeffer, frisch gemahlen
150 g	durchwachsener Speck
1 TL	Kümmel
	Öl für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit 1 TL Salz mischen, eine Mulde eindrücken und knapp ¼ l lauwarmes Wasser in die Mulde gießen. Die Hefe einbröckeln und mit dem Wasser und etwas Mehl verrühren. 15 Min. gehen lassen, dann alles gründlich mischen und 10 Min. kräftig kneten, bis der Teig geschmeidig ist. Zugedeckt 1 Std. an einem warmen Platz gehen lassen.

2. Den Teig in 4 Stücke teilen und zu 1 cm dicken Fladen ausrollen. Auf ein geöltes Backblech legen und weitere 30 Min. gehen lassen.

3. Den Backofen auf 225° (Umluft: 200°) vorheizen. Den Quark mit der sauren Sahne, 1 Prise Salz und Pfeffer glatt rühren. Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden, ebenso den Speck. In einer Pfanne das Öl erhitzen, den Speck darin knusprig braten, herausheben. Im verbliebenen Fett die Zwiebeln in etwa 7 Min. goldgelb braten, mit etwas Salz und dem Kümmel würzen.

4. Die Teigfladen mit der Quark-Sahne bestreichen, dabei den Rand frei lassen. Speck und Zwiebeln auf dem Quark verteilen, je 1 EL Sahne darüber träufeln. Die Fladen im Ofen (Mitte) etwa 30 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Heiß servieren.