

Rezept

Schwäbische Dinnete

Ein Rezept von Schwäbische Dinnete, am 09.06.2026

Zutaten

1/2 Würfel Hefe	1/2 TL Zucker
250 g Mehl	1/2 TL Salz
1 Ei	4 EL Öl
2 Zwiebeln	100 g Räucherspeck
1 EL Öl	2 Bund Schnittlauch
150 g saure Sahne	Pfeffer, frisch gemahlen
Salz und Kümmel nach Belieben	Fett für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe zerbröseln und in 1/8 l warmem Wasser mit dem Zucker auflösen. 10 Min. stehen lassen, bis sich Bläschen bilden. Mit den übrigen Teigzutaten verkneten und 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.
2. Inzwischen die Zwiebeln schälen und würfeln. Den Speck fein würfeln. Öl erhitzen, Speck und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 5 Min. anbraten. Den Backofen auf 180° vorheizen.
3. Den Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Mit der Sahne unter die Speck-Zwiebeln rühren. Mit den Gewürzen abschmecken.
4. Ein Backblech fetten. Den Teig auf dem Blech ausrollen und den Belag darauf verteilen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 25-30 Min. backen.