

Rezept

Winzerfladen mit Trauben

Ein Rezept von Winzerfladen mit Trauben, am 08.06.2023

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g)	1/2 TL Zucker
300 g Mehl	Salz
3 EL Olivenöl	Mehl zum Arbeiten
2 große rote Zwiebeln	200 g Endiviensalat
150 g blaue Weintrauben	50 g Walnüsse
2 EL Olivenöl	1 TL Butter
Salz	Pfeffer
150 g saure Sahne	100 g Magerquark
1 Ei	80 g Schinkenspeckwürfel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Fladen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Hefe in ein Schälchen bröckeln, den Zucker darüberstreuen und 50 ml lauwarmes Wasser dazugießen. Alles gut verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat, und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen. Dann das Mehl mit 3/4 TL Salz mischen. Den Hefeansatz, das Öl und 130 ml lauwarmes Wasser dazugießen und alles zu einem weichen Teig verkneten. Mit Mehl bestäuben und den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen für den Belag die Zwiebeln schälen, längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Endiviensalat putzen, waschen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Trauben waschen, halbieren und evtl. entkernen, Walnüsse grob hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin goldgelb andünsten und herausnehmen. Die Butter in der Pfanne zerlassen, den Salat darin bei großer Hitze unter Rühren kurz zusammenfallen lassen. Salzen, pfeffern und in einem Sieb abtropfen lassen.
3. Den Backofen auf 225° vorheizen, ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Teig nochmals durchkneten und in 6 Stücke teilen. Jedes Teigstück auf wenig Mehl zu einer Kugel formen und ca. 1/2 cm dick ausrollen, dabei einen dickeren Rand formen. Die Fladen auf das Blech legen. Saure Sahne, Quark und Ei gut verrühren, salzen und pfeffern. Je die Hälfte von Zwiebeln, Speck und Salat unterrühren und die Masse auf den Fladen verstreichen. Übrige Zwiebeln, Speck und Salat sowie Trauben und Walnüsse darauf verteilen. Im Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. goldgelb backen.