

FRISCHKÄSE-KRESSE-CRÈME MIT PFANNEN-BRÖTLI

ZUTATEN

Für 4 Personen

1 gusseiserne Bratpfanne

Pfannen-Brötchen:

200 g Mehl

1 TL Schwarzkümmel oder Kümmel

2 Prisen Salz

20 g Butter, weich

10 g frische Hefe

ca. 1 dl Wasser

Frischkäse-Kresse-Crème:

160 g Doppelrahmfrischkäse, z. B. Lido oder Gala
wenig Milch

1 Hand voll Kresse oder Brunnenkresse, fein
geschnitten

wenig abgeriebene Zitronenschale

Salz

Pfeffer



ZUBEREITUNG

1 Für den Teig Mehl, Kümmel und Salz mischen, eine Mulde formen. Butter in kleinen Stücken begeben. Hefe mit dem Wasser auflösen und in die Mulde giessen. Alles mischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

2 Für die Creme Doppelrahmfrischkäse mit den übrigen Zutaten zu einer cremigen Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Für die Brötchen vom Teig kleine Stücke abschneiden, zu Kugeln formen und diese zwischen den Handballen zu dünnen Fladen formen mit einem Durchmesser von etwa 5 cm. Ohne Fettzugabe in der Bratpfanne bei mittlerer Hitze beidseitig backen.

Die Brötchen können bis und mit Schritt 3 vorbereitet und ausgekühlt eingefroren werden. Vor dem Essen im auf 180 °C erhitzten Ofen etwa 5 Minuten aufbacken und servieren.

