

Buchweizen-Fladen aus dem Thermomix®



© Buchweizen-Fladen - Rezepte mit Herz



45 Min. + Wartezeit



leicht



4

Pikanter Teig den man individuell belegen kann - Rote Beete, Käse etc

Diesen leckeren Fladen haben wir mit frisch gemahlenem Buchweizenmehl zubereitet.

Wie einfach das mit euren Thermomix® geht, erfahrt ihr hier: Top oder Flop? **Mehl mahlen im Thermomix**

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	200 g	Buchweizenmehl
<input type="checkbox"/>	150 g	Butter
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	20 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	2	Knollen Rote Bete (gegart, vakuumverpackt)
<input type="checkbox"/>	1	Birne
<input type="checkbox"/>	4 EL	Schmand
<input type="checkbox"/>	100 g	Gorgonzola
<input type="checkbox"/>	4 EL	Walnüsse und Petersilie zum Bestreuen

Zubereitung

1. Mehl, Butter, Salz, Wasser im Mixtopf 15 Sek./Stufe 4 kneten. 1 Std. kühlen.
2. Rote Bete trocken tupfen, Birne waschen, vierteln, entkernen. Beides in dünne Scheiben schneiden. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen.
3. Teig vierteln, auf Backpapier rund (à 18 cm Durchmesser) ausrollen. Auf 2 Backbleche ziehen. Mit Schmand bestreichen, mit Roter Bete, Birne, Gorgonzola belegen.
4. Blechweise im heißen Ofen je ca. 15 Min. backen.
5. Mit Nüssen und Petersilie bestreuen.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 640 kcal, 12 g E - 47 g F - 44 g KH