



Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Herbst
Für: Keine Angaben
Verfasst von: Sophie Leitner

Zutaten

Teig

520 G	Dinkelmehl
300 G	Wasser
5 G	frischer Germ
2 TL	Zucker
2 TL	Salz
20 G	Olivenöl

1 BECHER	Sauerrahm
1	Ei
2 STUECK	Lauch
2	Birnen
200 G	Blauschimmelkäse
2 TL	Honig

Zubereitung

Teig

- 1. Alle Zutaten für den Teig verkneten und eine Stunde im Warmen gehen lassen.
- 2. Den Teig dritteln und rund ausrollen, mit der Sauerrahmmischung bestreichen und mit den Birnen, dem Lauch und dem Gorgonzola bestreuen
- 3. Bei 180° Grad ca. 25 Minuten backen.
- 4. Vor dem Servieren den Honig dünn darüber geben.

Belag

- 1. Den Lauch in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter oder Öl kurz anbraten.
- 2. Den Sauerrahm mit dem Ei vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 3. Die Birnen dünn schneiden und den Blauschimmelkäse würfeln.