

## GÜRBETALER FLADEN

---

Für 4 Personen

### Zutaten

#### Hefeteig

500	g	Mehl
20	g	Hefe
1	Kl	Salz
3	dl	lauwarmes Wasser

#### Belag

1	B	saurer Halbrahm
150	g	Rahmquark
		Salz, Pfeffer
500	g	Sauerkraut
175	g	Specktranchen
1-2	El	Kümmel



### Zubereitung

- Hefe in etwas lauwarmem Wasser auflösen. Mehl und Salz mischen, Wasser und Hefe beifügen und alles kräftig kneten. Teig bei Zimmertemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen.
- Sauerrahm und Quark verrühren, würzen.
- Teig zu einem Rechteck auswallen und mit der Quark-Sauerrahmcreme bestreichen.
- Sauerkraut leicht ausdrücken, Speck in Streifen schneiden, beides auf der Quarkcreme verteilen. Mit Kümmel bestreuen.

### Backen

Im auf 220° C vorgeheizten Ofen während ca. 20 Minuten

### Tips

- Dieses Rezept eignet sich gut, um die Fleisch und Sauerkrautresten einer Berner Platte aufzubreuchen.