



Herbstfladen mit Vorarlberger Bergkäse, Rosenkohl und Speck

400g Mehl
4 EL Olivenöl
1 Pr. Salz
½ Würfel Germ
ca. 200ml lauwarmes Wasser

300g Vorarlberger Bergkäse,
gerieben
20 Kohlröschen
150g Frühstücksspeck
1 rote Zwiebel
Thymian
Pfeffer

Mehl mit Salz und Olivenöl mischen. Germ im Wasser auflösen und zur Mehlmischung geben. Zu einem geschmeidigen Teig verkneten und 5 Minuten kräftig kneten.

Teigschüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig ca. 1h gehen lassen.

Backrohr auf 200° Heißluft vorheizen.

Teig auf wenig Mehl zu 4 länglichen Fladen ausrollen und mit dem geriebenen Vorarlberger Bergkäse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen backen, bis die Fladen goldbraun sind, das dauert ca. 15-20 Minuten.

In der Zwischenzeit die Kohlröschen putzen, waschen und halbieren. Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden. Speck in grobe Stücke schneiden.

Speck in einer Pfanne ohne Öl knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die halbierten Kohlröschen im Speckfett in der Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten, nach 5 Minuten den Zwiebel dazugeben und so lange rösten, bis die Kohlröschen bissfest sind.

Die gebackenen Fladen pfeffern und mit Speck, Kohlröschen und Zwiebel belegen.

Mit frischen Thymian bestreuen.