

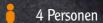
## Zutaten:

250 g Mehl 150 ml Wasser 4TL Olivenöl etwas Salz 480 g Lyoner 200 g Dörrfleisch

000000

240 g Zwiebeln 60 g Crème fraîche 60 g Schmand oder Sauerrahm 200 g Bergkäse

Dazu passt: ein Weißwein





50 Min.



**Schwierigkeitsgrad** 

Schauen Sie das passende Zubereitungsvideo auf YouTube an! www.youtube.de/Globus

## **Zubereitung:**

Mehl, Wasser, Olivenöl und Salz zu einem Teig verarbeiten und 5–6 Min. ruhen lassen.

Den Teig ausrollen, Crème fraîche und Schmand miteinander vermischen und den Boden dünn bestreichen.

Die Zwiebel in Ringe schneiden, Dörrfleisch würfeln und Lyoner in

Scheiben schneiden. Alles gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Den Bergkäse reiben und darüber streuen. Anschließend im Backofen bei 260 °C ca. 15–20 Min backen.







