

Hauptspeise für 4 Personen
Vor- und Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
Aufgehen lassen: ca. 1½ Std.
Backen: ca. 10 Min. pro Blech
Energiewert/Person: ca. 3564 kJ/853 kcal



KÄSEFLADEN JODLER-ART

500 g	Halbweissmehl
1½ TL	Salz
½	Würfel Hefe
ca. 3 dl	Wasser
3 EL	Appenzeller Alpenbitter
2 EL	Olivenöl
150 g	rezepter Appenzeller
150 g	Freiburger Vacherin
½ dl	Appenzeller Alpenbitter
1	Knoblauchzehe
300 g	Zucchini
150 g	Cherry-Tomaten
¼ TL	Salz
wenig	Halbweissmehl
wenig	Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, begeben, Wasser, Appenzeller Alpenbitter und Öl begeben, zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Käse grob reiben, mit Appenzeller Alpenbitter mischen, Knoblauch dazupressen, mischen, ca. 10 Min. ziehen lassen. Von der Zucchini mit dem Sparschäler Streifen abschälen, Cherry-Tomaten halbieren, Gemüse salzen.

Teig halbieren, auf wenig Mehl ca. 3 mm dick oval auswallen, auf einen mit Backpapier belegten Blechrücken legen. Teigränder mit wenig Mehl bestäuben. Käse, Zucchini und Tomaten darauf verteilen.

Backen: ca. 10 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Käsefladen mit Pfeffer bestreuen. Vorgang wiederholen.

Dazu passt grüner Salat.