



## Wildkräuterbrotkuchen

- 150 g Dinkel
- 150 g Emmer
- 150 g kalte Butter
- 100 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 2 Handvoll Wildkräuter (Brennnessel, Wiesenbärenklau, Dost, Spitzwegerich, Giersch...)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Butter
- 200 g Schmand
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 200 g Schafskäse
- 3-4 Tomaten

Dinkel und Emmer mahlen oder Dinkelvollkornmehl verwenden. Mit Salz, Wasser und Butter zu einem Mürbteig verarbeiten. Teig eingepackt für eine ½ Stunde in den Kühlschrank legen. Kräuter waschen und in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, klein würfeln und in der Butter andünsten. Kräuter zugeben bis sie zusammenfallen. Dann den Belag auf einem Teller abkühlen lassen. Schmand untermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzig abschmecken.

Ein Backblech einfetten und den Teig darauf dünn ausrollen. Den Wildspinat darauf verteilen und im Backofen bei 200 Grad 20 – 25 Min. backen. Während der Backzeit die Tomaten und den Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Tomaten- und Schafskäsewürfel darauf verteilen. Den Brotkuchen in Stücke schneiden und servieren.