



Dinnele

★★★★★

BBQ, Fastfood, Snacks

Vorbereitungszeit: 50 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 6 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

500 g Mehl

6 g Salz

$\frac{1}{2}$ TL Zucker

1 Pck. Hefe (Trockenhefe oder 20 g frische Hefe)

300 ml Milch oder Wasser

2 EL Olivenöl

200 g Schinken (Katenschinken oder Speck), gewürfelte

2 Becher Schmand

2 Zwiebel(n)

100 g Käse, geriebener

Kräuter, TK

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für den Teig das Mehl mit der Trockenhefe mischen, Salz, Zucker, Öl und warme Milch zugeben. Alles gut durchkneten und ca. 20 Minuten gehen lassen.

Anschließend einfach kleine Teile des Teiges zu Kugeln formen und dann ausrollen und nochmal 10 Minuten gehen lassen.

Währenddessen den Belag vorbereiten: Den Schinken mit dem Schmand, den grob gewürfelte Zwiebeln und dem geriebenen Käse vermengen. Nach Geschmack Kräuter, Salz und Pfeffer zugeben. Nun die Masse auf den ausgerollten Teigfladen verteilen. Das Ganze bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Dazu passt natürlich besonders gut ein Glas Suser (Federweißer) oder einfach ein lieblicher Weißwein.