

# Käsefladen



**esprit du vin**  
**jürgen seuß**  
**hohenstädter str. 23**  
**91230 happurg**  
mobil:0176-20004717  
fax: 09151-816063  
mail: espritduvin@t-online.de  
www.espritduvin.de  
tel.: 09151-816062

Happurg, den 01.01.2005

## **Zutaten:** 200g Mehl

2 EL Olivenöl  
2 Eigelb  
2 Prisen Jodsalz  
200g Parmesan frisch gerieben  
6 TL Olivenöl  
8 EL lauwarmes Wasser  
Italienische Kräutermischung  
Backpapier für das Blech

## **Herstellung:**

Mehl, 2 EL Öl, Eigelb, Salz mit 8 EL lauwarmen Wasser mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren. Schüssel abdecken und 30 Min. ruhen lassen.

## **In der Zwischenzeit:**

den Parmesan mit einem Blitzhacker zerkleinern und je 100g Portionsweise abwiegen. Backpapier für das Blech abschneiden

## **Herstellung der Fladen:**

den Teig mit etwas Mehl verkneten und in 2 gleichgroße Stücke teilen, daraus jeweils ein 30cm im Ø großen Teigfladen ausrollen und den Rand etwa 0,5-1cm umschlagen. Darauf den Parmesankäse verteilen und mit den Kräutern bestreuen, sowie mit 3 TL Olivenöl beträufeln und nun ca. 20 Min. bei 180 – 200°C im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

**Noch heiß in etwa 12 gleichgroße Stücke schneiden!**

*Bestens zum Wein oder als Knabbergebäck geeignet*