



Frischkäsebroten mit Kräutern der Provence

Zutaten:

1 Würfel Hefe

1 TL Zucker

1 Zwiebel

2 EL Olivenöl

400 g Mehl

100 g Haferflocken, kernig

1 TL Salz

2 TL Kräuter der Provence

1/4 Liter Buttermilch

200 g Frischkäse

etwas Margarine oder Butter, für die Form

Zubereitung:

Die Hefe in eine Tasse bröckeln, mit dem Zucker und etwas von der Buttermilch flüssig rühren. Zwiebeln fein Würfeln und in heißem Olivenöl andünsten.

Mehl, Haferflocken, Salz, Kräuter der Provence, restliche Buttermilch und Frischkäse der Reihe nach mit den andünsteten Zwiebelwürfeln in eine Rührschüssel geben. Flüssig gerührte Hefe zugießen.

Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig kneten. Teig ca. 30 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 200°C vorheizen. Teig nochmals durchkneten. In eine gefettete Kastenform geben und ca. 30 Minuten backen.