Zwiebelbrot mit Kümmelcreme

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 8 Portionen

Hefe, frisch	25 g
Zucker	1 TL
Wasser	250 ml
Dinkelvollkornmehl	380 g
Vollkornweizenmehl	150 g
Salz	
Zwiebeln, gelb	3 St.
Butter	2 EL
Schnittlauch, frisch	0.25 Bund
Frischkäse, natur	300 g
Kümmel	1 TL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel

1. In eine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit Zucker in lauwarmem Wasser auflösen. In einer weiteren Schüssel beide Mehlsorten und 1 TL Salz mischen, mit Hefeflüssigkeit zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich der Teig etwa verdoppelt hat.

2. Inzwischen Zwiebeln halbieren, schälen, würfeln und in einer Pfanne bei mittlerer Stufe in 1 EL Butter ca. 3 Min. dünsten und abkühlen lassen.

3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten, dabei Zwiebeln unterkneten. Teig zu einem runden Laib formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Zugedeckt erneut 15 Min. gehen lassen.

4. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Oberfläche des Brotes leicht über Kreuz einritzen und Brot im Backofen backen. Nach ca. 10 Min. Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren und weitere ca. 25–30 Min. backen. Auf einem Rost auskühlen lassen.

5. Für die Creme Schnittlauch waschen, trocken schütteln und zu Röllchen schneiden. In einer Schüssel Frischkäse mit Schnittlauch und Kümmel verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brote in Scheiben schneiden und mit der Creme servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	335 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	8 g