

## **Pfannenbrot mit Pesto und Frischkäse** (4 Portionen)

### Zutaten Brot:

200 g Dinkelmehl  
2 EL Sesam  
1 EL Backpulver  
150 g Magerquark  
50 ml Milch  
Salz  
Pfeffer



### Zutaten Frischkäse und Pesto:

1 l Milch  
Saft 1 Zitrone  
1 Bund Petersilie  
1 Knoblauchzehe  
50 g Pecorino  
50 ml Rapsöl  
50 g Sonnenblumenkerne  
Salz  
Pfeffer

### Zutaten Garnitur:

1 Avocado  
Kirschtomaten  
5 getrocknete Tomaten  
1 Chili

### Zubereitung Brot:

Dinkelmehl mit Salz, Pfeffer, Sesam und Backpulver vermengen. Magerquark dazugeben und einen Teig herstellen, mit Milch geschmeidig machen. Falls der Teig zu feucht ist, etwas Mehl dazugeben bis er nicht mehr klebt. Die Teigkugel vierteln und kleine flache Fladen formen. Die vier Fladen und die Pfanne mit wenig Mehl bestäuben, dann die Brote unter mehrfachem Wenden bei mittlerer Hitze goldbraun backen.

### Zubereitung Frischkäse und Petersilienpesto:

Milch in einem Topf aufkochen und den Zitronensaft dazugeben. Durch die Säure gerinnt die Milch, es entstehen Quark und Molke. Durch ein Sieb abgießen und den Quark in einem Tuch auspressen und salzen.

Für das Pesto Petersilie zupfen und waschen. Zusammen mit Knoblauch, Pecorino, Salz, Pfeffer, Rapsöl und Sonnenblumenkernen pürieren.

Anrichten: Avocado und Tomaten kleinschneiden und mit der Chili zu einer Salsa mischen. Frischkäse und das Pesto auf dem Brot verteilen und mit der Salsa garnieren