

## DINKEL-HAFERSCHNITTEN

### ZUTATEN:

- Butter
- 1 Zwiebel
- je 120 gr mittelgrober Dinkel und Haferschrot
- 500ml Gemüsebrühe
- 2 Eier
- 150ml Sahne
- geriebener Käse

### ZUBEREITUNG:

Gewürfelte Zwiebel in Butter glasig dünsten, Schrot hinzufügen und kurz mitdünsten.

Warme Brühe zugießen und umrühren, Platte ausschalten und unter geschlossenem Deckel ausquellen lassen (ca.25 Min.).

Eier mit 100 ml Sahne verrühren und mit je 1 TL Salz und Thymian (frisch gehackt oder getrocknet) würzen. Am besten mit dem Mixer unter die Schrotmasse rühren.

Alles auf ein Backblech (gefettet oder mit Backpapier ausgelegt) streichen und bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen 15 Min. backen.

Dann ein wenig Sahne, Butterflöckchen und Käse darauf verteilen, mit ein wenig Thymian bestreuen und nochmals ca. 20 Min. weiter backen. (Für unsere Kleinen nehme ich milden Gouda, schmeckt aber den Großen am besten mit würzigem Bergkäse!)