



MENSAVEREIN RENNINGEN E.V.

## *Dinnede (Französisch)*

### Zutaten für 1 Blech

<i>40 g Magerquark</i>	<i>5 EL Mineralwasser</i>	<i>1 Prise Salz</i>
<i>1 Ei</i>	<i>25 g Mehl</i>	
<i>Je nach Art und Belieben: Emmentaler, gerauchter Schinken, Zwiebelwürfen, Ziegenkäse, Schafskäse in Würfeln, Kirschtomaten, Rucola, Pilze, Mozzarella oder Schinken in Würfeln</i>		

### Zubereitung

*Die Zutaten mit dem Mixer verrühren.*

*25 g Mehl einrühren (evtl. etwas mehr, falls die Masse zu flüssig ist).*

*Beläge:*

#### *1. Elsässer Art:*

- etwas Emmentaler geraspelt*
- gerauchter Schinken in Würfel*
- vorher angeschwitzte Zwiebelwürfel*

#### *2. Südländische Art*

- Ziegenkäse oder Schafskäse in Würfel*
- Kirschtomaten halbiert*
- nach dem Garen ein paar Stängel Rucola*

#### *3. mit Pilzen*

- Pilze im Fett etwas anschwitzen*
- Mozarellakäse*
- Schinken in Würfeln*