

# Waldpilz-Dinkelbrot mit Rucola-Salat

## Zutaten für das Brot (für 4 Personen):

- 250 ml warmes Wasser
- 8 g Hefe
- 150 g Dinkelmehl
- 100 g Dinkelvollkornmehl
- 4 Zweige Thymian
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 2 EL Olivenöl
- etwas Mehl

Die Hefe zerbröckeln und mit lauwarmen Wasser, Dinkelmehl und etwas Salz sowie Zucker zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Die Thymianblätter von den Stielen zupfen und zum Teig geben. In gleich große Stücke teilen und etwas platt drücken. Die Teiglinge mit Mehl bestäuben und auf ein Blech oder eine Platte legen. Ein Handtuch darüberlegen und etwa 30-45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Das Volumen sollte sich dabei verdoppeln.

## Zutaten für die Pilze:

- 100 g Steinpilze
- 100 g Pfifferlinge
- 4 Champignons
- 2 Zweige Rosmarin
- 8 Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 150 ml Olivenöl
- 1 Bio-Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Steinpilze, Pfifferlinge und Champignons gründlich putzen. Steinpilze und Champignons in Scheiben oder Stücke schneiden, größere Pfifferlinge halbieren oder vierteln. Die kleineren Exemplare ganz lassen. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Die Kirschtomaten säubern, teilen und Stielansätze entfernen. Die Rosmarinnadeln fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze in dem heißen Fett etwa 2-3 Minuten scharf anbraten. Zwiebelstreifen und Kirschtomaten hinzufügen und kurz rösten. Rosmarin dazugeben und die Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pilzmischung in einer Auflaufform verteilen. Die Teiglinge daraufsetzen, sodass sie die gesamte Fläche bedecken. Für etwa 15 Minuten im Ofen garen. Die Backzeit richtet sich nach der Dicke der Teiglinge.

## Zutaten für den Salat:

- 80 g Rucola
- etwas Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl

Rucola säubern und in mundgerechte Stücke zupfen. Mit Zitronensaft und Olivenöl vermengen.

Anrichten:

Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und das Waldpilz-Brot herausnehmen. Auf Tellern verteilen und mit dem Salat servieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 01.09.2021

Koch/Köchin: Markus Friederici

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)