ALNATURA
Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Flammkuchen mit Lauch und Ziegenkäse

Zutaten 1 Backblech

Teig:
- 350 g Dinkelmehl Type 630
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Meersalz
- 120 ml lauwarmes Wasser
- ½ Päckchen Backhefe (trocken)

Belag:
- 250-300 g Schmand
- Meersalz, Pfeffer
- 2 - 3 Stangen Lauch
- 200 g Ziegenfrischkäse
- eine Handvoll Schnittlauch

Zubereitung 45min + 20 min Backzeit

Aus Mehl, Öl, Salz, Wasser und Hefe einen glatten Teig kneten und ca. 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Backblech mit Olivenöl einfetten und den Teig dünn auf dem Blech ausrollen.

Schmand mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Teig streichen. Lauch putzen, in feine Ringe schneiden und auf dem Teig verteilen.

Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und auf den Lauch legen.

Den Flammkuchen bei 210 °C Umluft ca. 20 Minuten backen, bis der Boden schön knusprig ist. Den fertigen Flammkuchen mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.

Tipp
Probieren Sie auch die Variante mit Pilzen und Camembert.

Herausgeber: Alnatura Produktions- und Handels GmbH, Darmstädter Straße 63, D-64404 Bickenbach | 08/19