



## APFEL-FLAMMKUCHEN MIT RUCOLA



Für 3 Teigfladen

### ZUTATEN

#### für den Flammkuchenteig:

125 ml Wasser  
1 Prise Salz  
250 g Mehl  
1 EL Öl

#### für den Belag:

1 große rote Zwiebel  
1 großer säuerlicher Apfel (z.B. Idared)  
180 g Crème fraîche  
½ Bund Rucola  
80 g dünne Scheiben Parmaschinken  
Kräutersalz  
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Teigzutaten zügig zusammenarbeiten, 10 Minuten stehen lassen. Teig dritteln und Kugeln formen. Diese nochmals, abgedeckt, 45 Minuten ruhen lassen. 20 Minuten vor dem Backen den Backofen mit Keramikbackstein auf Einschubhöhe 1 auf 275 °C Pizzastufe vorheizen. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Apfel waschen, mit einem Kernhausausstecher das Kerngehäuse ausstechen und in feine Ringe schneiden.

Teiglinge auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen, runden Teigfladen ausrollen. Holzschieber mit Mehl bestäuben und einen Fladen darauf legen. Ein Drittel der Crème fraîche auf den Fladen streichen. Mit einigen Zwiebel- und Apfelingen belegen. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Den Flammkuchen in ca. 4–6 Minuten auf dem Stein knusprig backen.



## APFEL-FLAMMKUCHEN MIT RUCOLA

### ZUTATEN

#### für die Apfel-Vinaigrette:

2 EL Haselnuss-oder Walnussöl  
1 EL Apfelbalsam- oder Walnuss-  
essig  
1 EL Apfelkompott mit Stückchen  
2 TL scharfer Senf  
einige Prisen Zucker  
1 kleingeschnittene Schalotte  
2 EL gemischte, klein geschnittene  
Kräuter (z.B. Schnittlauch, Blatt-  
petersilie, Thymian)  
Pul Biber (Paprikaflocken, türk.  
Lebensmittelladen)

### ZUBEREITUNG

Für die Vinaigrette alle Zutaten mischen und würzig mit Kräut-  
ersalz und Pfeffer abschmecken. Rucola waschen und abtropfen  
lassen. Gebackenen Flammkuchen mit Rucola und Parmaschinken  
belegen, mit der Vinaigrette beträufeln und mit Pul Biber bestreu-  
en. Sofort servieren.