



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 Apfelingeln 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.