KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

FRÜHLINGS-FLAMMKUCHEN

Für 3 Teigfladen

ZUTATEN

für den Teig:
125 ml Wasser
1 Prise Salz
250 g Mehl
1 EL Olivenöl

für den Belag:
200 g Crème fraîche
150 g TK-Spinat
100 g dünne Scheiben luftgetrockneter Speck
1 rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
frisch geriebene Muskatnuss
Kräutersalz
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

TK Spinat auftauen und gut ausdrücken. Teigzutaten zügig zusammenarbeiten, 10 Minuten stehen lassen. Teig dritteln und Kugeln formen. Diese nochmals, abgedeckt, 45 Minuten ruhen lassen. 20 Minuten vor dem Backen des Flammkuchens den Backofen mit Keramikbackstein auf Einschubhöhe 1 auf 275 °C Pizzastufe vorheizen.

Teiglinge auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen, runden Teigfladen ausrollen. Holzschieber mit Mehl bestäuben und einen Fladen darauf legen. Crème fraîche auf den ausgerollten Fladen streichen. Mit Spinat, Speck- und Zwiebelscheiben belegen. Mit Muskatnuss, Pfeffer und wenig Kräutersalz würzen.

Zutaten der Sauce fein mixen und so viel Wasser dazu geben, dass eine soßenartige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Fladen ca. 6 Minuten auf dem Keramikbackstein knusprig backen. Mit Kräutersauce beträufeln und sofort servieren.

FRÜHLINGS-FLAMMKUCHEN

ZUTATEN

für die Kräutersauce:
2 EL gehackter Schnittlauch
2 EL gehackte Blattpetersilie
1 EL gehackte Pfefferminzblättchen
1 EL gehackte Estragonblättchen
1 EL gehackte Pimpinelle (falls möglich)
4 EL Olivenöl
1 EL scharfer Senf
4 EL Crème fraîche
Schalenabrieb von 1 Bio-Zitrone
etwas Zitronensaft
Kräutersalz
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zutaten der Sauce fein mixen und so viel Wasser dazu geben, dass eine soßenartige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Fladen ca. 6 Minuten auf dem Keramikbackstein knusprig backen. Mit Kräutersauce beträufeln und sofort servieren.