



Flammkuchen

MIT THUNFISCH,
OLIVEN UND
COCKTAILTOMATEN

SAISON-
HIGHLIGHT

Für 4 Portionen

ZUTATEN

Flammkuchensauce

100 g	Crème fraîche
100 g	Schmand
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
1 EL	Zitronensaft

Teig

250 g	Weizenmehl
½ TL	Salz
½ TL	Zucker
175 ml	Mineralwasser
	Weizenmehl zum Bearbeiten

Belag

250 g	Kirschtomaten
60 g	entsteinte schwarze Oliven
1 Dose	(185 g) Thunfisch
100 g	Fetakäse

ZUBEREITUNG

Für die Sauce alle Zutaten cremig miteinander verrühren.

Alle Teigzutaten mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. In vier Portionen teilen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu dünnen Fladen ausrollen und auf je einen Backpapierbogen legen. Die Sauce dünn auf dem Teig verteilen.

Kirschtomaten waschen und halbieren, Oliven abtropfen lassen und halbieren. Thunfisch abtropfen lassen und zerpfücken. Alle Zutaten dekorativ auf den Flammkuchen verteilen und den Fetakäse darüber bröseln.

Die Flammkuchen nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 250 °C Ober- und Unterhitze ca. 8-10 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und sofort genießen.