



Flammkuchen

MIT KRÄUTERSEITLINGEN

WOCHEN-
HIGHLIGHT

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.

Die Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Beides auf den Flammkuchen verteilen, mit Olivenöl beträufeln, mit Paprikapulver würzen und zum Schluss mit Parmesan bestreuen.

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

Für 4 Flammkuchen

ZUTATEN

Flammkuchensauce

| | |
|---------|---------------|
| 100 g | Crème fraîche |
| 100 g | Schmand |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Zucker |
| 1 EL | Zitronensaft |
| 1 TL | Majoran |

Teig

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

Belag

| | |
|-------|-------------------------|
| 400 g | Kräuterseitlinge |
| 2 | Schalotten |
| 4 EL | Olivenöl |
| | edelsüßes Paprikapulver |
| | geriebener Parmesan |