

PIKANTER FLAMMKUCHEN



BIERTIPP:

Rieder Bayrisches Märzen



ZUTATEN

Für den Teig:

500 g glattes Mehl
4 EL Olivenöl
280 ml Wasser
Salz und Pfeffer

Für die Sauce:

300 g Sauerrahm
300g Crème fraîche
1 TL Knoblauchpaste (s. S. 158)
Saft von 1 Zitrone
Salz

Für das Topping:

200 g Bauchspeck
4 Lauchstangen

ZUBEREITUNG

Teig zubereiten:

Mehl mit Olivenöl, Wasser, Salz und Pfeffer gut verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig kurz ruhen lassen, anschließend in 4–6 gleichmäßige Stücke teilen und dünn ausrollen.

Backofen vorbereiten:

Ofen auf 200 °C (Ober/Unterhitze) vorheizen.

Sauce zubereiten:

Sauerrahm, Crème fraîche, Knoblauchpaste, Zitronensaft und Salz glatt rühren.

Flammkuchen belegen:

Die Sauce gleichmäßig auf den ausgerollten Teig streichen. Den Speck klein schneiden, den Lauch in Ringe schneiden und die Flammkuchen damit belegen. Die Flammkuchen auf zwei Backbleche legen und im vorgeheizten Ofen ca. 16 Minuten backen, dabei die Bleche nach der Hälfte der Backzeit tauschen, sollte dein Ofen die Hitze nicht gleichmäßig abgeben.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!



PIKANTER FLAMMKUCHEN



BIERTIPP:

Rieder Bayrisches Märzen



ZUTATEN

Für das Topping:

200 g Bauchspeck
4 Lauchstangen

ZUBEREITUNG

Tipp:

Pikante Topping-Varianten sind Räucherlachs & Spinat oder Tomate & Mozzarella mit Basilikum.

Eine süße Flammkuchenvariante ist Nutella & Banane, dann für den Teig Salz und Pfeffer weglassen.

**MAHLZEIT UND
GUTES GELINGEN!**

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

