

# 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

## MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

## 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.

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!

