

Flammkuchen

mit Ziegenkäse & Erdbeeren



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für den Teig:

- 1 GUTSGLÜCK Eigelb (M)
- 250 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
- 120 ml lauwarmes Wasser
- 4 EL BELLUCCINO Olivenöl
- ½ TL Salz
-

Belag:

- 1 Becher CHEVRICHOU Ziegenfrischkäse
- 1 ERNTEKRONE rote Zwiebel
- 100 g RIVER VALLEY Erdbeeren
- 50 g BIO SONNE Rucola
- 1 EL BIO SONNE Honig
- 1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten für den Teig in einer Rührschüssel zu einem glatten Teig kneten – dann eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden und die Erdbeeren putzen und in dicke Scheiben schneiden.
3. Außerdem den Ofen auf 220° C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.
4. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig möglichst dünn mit einem Nudelholz ausrollen und den Ziegenfrischkäse mit Honig vermischen und zusammen mit der Zwiebel darauf verteilen.
5. Die Ränder nach Belieben leicht einfallen und den Flammkuchen für 10–15 Minuten goldbraun backen.
6. Die Erdbeeren mit etwas Pfeffer und Rucola direkt auf den heißen Flammkuchen geben und servieren.