

Flammkuchen in zwei Variationen

Für 4 Personen (Zwei Bleche)

Boden:

500 Gramm Dinkelmehl
(6 Prise/n Salz)
250 Milliliter Wasser
4 Esslöffel Öl

Für den Teig: Dinkelmehl und Salz gut vermischen und anschließend mit Wasser und Öl zu einem Teig verarbeiten (einfach mit der Hand kneten). Den Flammkuchenteig ohne Hefe dünn mit einem Nudelholz ausrollen.

Variation für Belag:

1. Möglichkeit

40 g Porree	4 Scheiben Käse
1/2 rote Zwiebel	(mal an der
1/2 Birne	Käsetheke
1 Zweige Petersilie	schauen, was es
2 EL Crème	regional so gibt)
fraîche/Schmand	1 EL geröstete
(Pfeffer)	Haselnüsse
(Salz)	

Zubereitung:

40 g Porree in sehr feine Ringe schneiden. 1/2 rote Zwiebel in feine Ringe schneiden. 4 Scheiben Käse in Streifen schneiden. 1 EL geröstete Haselnüsse grob hacken. 2 EL Crème fraîche/Schmand leicht salzen. 1 Zweig Petersilie hacken. 1/2 Birne entkernen und ungeschält in feine Spalten schneiden. Boden mit Crème fraîche/Schmand bestreichen, mit den übrigen Zutaten belegen. Mit Pfeffer würzen.
Den Flammkuchen im vorgeheizten Ofen (230 °C Umluft) ca. 25 Minuten backen.

2. Möglichkeit

500 g Kürbis-	400 g Schmand
fleisch, z.B.	200 g Gorgonzola
Hokkaido	(falls zu finden,
2 Zwiebeln	gerne auch mit
200 g Speck	anderem Käse
(optional)	ausprobieren, wie
2 Birne(n)	Ziegenkäse)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Kürbis waschen, entkernen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben hobeln. Die Zwiebel in Spalten schneiden, den Speck in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Birne entkernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Gorgonzola würfeln. Den Schmand mit den Gewürzen verrühren und auf dem Boden verteilen, mit Kürbisscheiben, Zwiebeln, Speck, Birne und Gorgonzola/Käse belegen.
Den Flammkuchen im vorgeheizten Ofen (230 °C Umluft) ca. 25 Minuten backen.