

[FLAMMKUCHEN]

Traditionell aus dem Elsass, aber auf jedem Grill perfekt.

Zutaten für den Teig

- ✦ [für 4 Flammkuchen]
- ✦ 200 g Mehl
- ✦ 2 EL Olivenöl
- ✦ 125 ml Wasser
- ✦ Etwas Salz

Zutaten für den Belag

- ✦ 150 g Speck
- ✦ 2 Lauch
- ✦ 2 Becher Creme Fraiche (alternativ Mascarpone oder Sauerrahm)
- ✦ Saft einer halben Zitrone
- ✦ Salz
- ✦ Pfeffer

Zubereitung

- 1_ Siebe das Mehl in eine Schüssel und verknete Olivenöl, Wasser und eine grosszügige Prise Salz zu einem glatten Teig.
- 2_ Lass den Teig 15min bei Zimmertemperatur zugedeckt ruhen.
- 3_ Schneide den Speck und Lauch in kleine Streifen.
- 4_ Vermische den Saft je einer viertel Zitrone im Becher Creme Fraiche mit Salz und Pfeffer.
- 5_ Heize den Grill auf 220 Grad samt Pizzastein vor.
- 6_ Rolle den Teig auf die Größe des Pizzasteins aus und bestreiche mit der Creme Fraiche. Gib Lauch und Speck drauf und lege ihn auf den Pizzastein.
- 7_ Schliesse den Deckel und warte 10-15min.
- 8_ Schneide in Stücke und serviere auf einem Holzbrett.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 20 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 15-20 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

Direkt

