



Flammkuchen mit Rhabarber

PORTIONEN: 2

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

250 g Mehl (Typ 405)

120 ml Wasser

2 EL Olivenöl

1 Prise Salz

150 g Crème fraîche

150 g Ziegenfrischkäse

1-2 Stangen Rhabarber, in dünne Scheiben geschnitten

1 rote Zwiebel, in feine Ringe geschnitten

100 g Ziegenkäse (weich oder halbfest), zerbröseln

2-3 EL Honig

Frischer Thymian (optional)

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Mehl, Wasser, Olivenöl und Salz in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in zwei Portionen teilen, zu Kugeln formen, abdecken und 30 Minuten ruhen lassen. Auf 220 °C (Ober- /Unterhitze) oder 200 °C (Umluft) vorheizen.

Für den Flammkuchen die Teigkugeln dünn ausrollen (am besten oval oder rechteckig) und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Crème fraîche und Ziegenfrischkäse vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gleichmäßig auf den ausgerollten Teig streichen. Rhabarber, rote Zwiebelringe und Ziegenkäse gleichmäßig auf den Teig verteilen. Die Flammkuchen 12–15 Minuten im heißen Ofen backen, bis der Rand knusprig ist und der Käse leicht gebräunt ist. Nach dem Backen mit Honig beträufeln und mit frischem Thymian bestreuen (falls gewünscht). Den Flammkuchen mit Rhabarber mit einem scharfen Messer oder in Streifen schneiden und sofort servieren.

Lindchen
schmeckt