

Rosenkohl-Flammkuchen



TIPP

Nach dem Backen kann der heiße Flammkuchen noch zusätzlich mit frischen Kräutern aus dem Garten oder Balkon bestreut werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für den Teig:

- 280 g Mehl
- 120 ml lauwarmes Wasser
- 1 Ei
- 2 EL Öl
- 1 Prise Salz

Für den Belag:

- 200 g Crème fraîche
- 150 g Rosenkohl (TK)
- 100 g Bacon
- 1 Zwiebel
- frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig Mehl, Salz, Öl, Ei und Wasser für 10 Minuten verkneten bis ein glatter, elastischer Teig entstanden ist.
2. Danach für 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen und den Ofen rechtzeitig auf 200°C Umluft vorheizen.
3. In der Zwischenzeit Rosenkohl und Zwiebel in feine Ringe schneiden und den Bacon klein würfeln.
4. Nach Ablauf der Zeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen und auf einem Blech mit Backpapier ausbreiten.
5. Die Crème fraîche darüber verteilen, etwas Pfeffer darauf geben und den Belag gleichmäßig verteilen.
6. Den Flammkuchen auf mittlerer Schiene für mindestens 10–15 Minuten knusprig backen.