

Flammkuchen mit Räucherlachs

Zutaten für 4 Personen:

Teig:

- 250 ml Wasser
- 4 Esslöffel Öl
- 500 g Mehl
- 1 Prise Salz

Belag:

- 200 g original Almsenner Sennkäse
- ca. 250 g Creme Fraiche (2 Becher)
- 200 g geräucherter Lachs
- 2x Frühlingszwiebel
- Kren gerieben (nach Bedarf)
- Dill
- Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Zutaten für den Teig vermengen, durchkneten und auf ca. Backblechgröße dünn ausrollen (2x).
2. Creme Fraiche mit eine Prise Salz und Pfeffer würzen und auf den Teig vollflächig aufstreichen.
3. Käse reiben (auch gewürfelt möglich), Frühlingszwiebel klein schneiden und über der Creme Fraiche verteilen.
4. Das Backrohr auf 220 Grad Heißluft vorheizen und anschließend für 15 Minuten backen lassen.
5. Flammkuchen aus dem Rohr nehmen und den in Scheiben geschnittenen Lachs darauf verteilen.
6. Anschließend für 2-3 Minuten erneut im Rohr weiterbacken lassen.
7. Zum Schluss mit geriebenen Kren und frischen Dill verfeinern - nach Bedarf.

Als Beilage passt wunderbar ein grüner Salat mit Olivenöl und Balsamico.

Pinzgauer Geheimtipp: Der Flammkuchen kann natürlich mit allen möglichen Zutaten wie z.B. Speckwürfel, Schinken, Salami, Gemüse, Zwiebel oder Thunfisch belegt werden. Es kann alles drauf was schmeckt :) Und wenn es ganz schnell gehen muss, kann man auch auf einen fertig gerollten Flammkuchenteig aus dem Supermarkt zurückgreifen.



Die Pinzgau Milch wünscht „AN GUADN“

Pinzgau Milch