

Flammkuchen

Flammkuchen ist wie Pizza. Eine kreative Möglichkeit, sich die Frage zu stellen: "Was finde ich in meinem Kühlschrank, in Küchenschränken und im Garten?"



Zutaten (Lachs-Variante)

für 2 Personen

2 ausgewallte Flammkuchenteig
2 Peperoni
2 Zehen Knoblauch
300-400 Gramm Lachs geräuchert
2 Zwiebeln
1 Becher Crème fraîche
1 kleines Glas Kapern
Salz, Zitronenpfeffer, provenzalische Kräuter

Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch mit dem Gemüsehobel in feine Streifen schneiden.

Den Teigboden mit Crème fraîche bepinseln, Lachs, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und Kapern darauf verteilen und mit Salz, Zitronenpfeffer und provenzalischen Kräutern würzen.

Bei 200 Grad im Umluftbackofen knusprig backen. Dazu passt ein erfrischender Weisswein.

Klassisch: Crème fraîche, Speckmöckli, Zwiebeln, Kräuter. Andere Varianten sind beispielsweise Zwiebeln, Crème fraîche, Kräuter, und nach dem Backen Parmaschinken und Rucola darauflegen. Oder mit Ziegenkäse, Baumnüsse und frischen Feigen. Oder mit Gorgonzola und Birnen. Oder Thunfisch, Kapern, Nüsslisalat und Limetten...



[Zum Blogbeitrag](#)