

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS



FLAMMKUCHEN MIT KRÄUTERCREME & GEMÜSE

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 45 Minuten

MENGE: 4 Flammkuchen

ZUTATEN

Für den Teig:

400 g Weizenmehl
1 TL Salz
1 EL Olivenöl
200 ml Wasser

Für den Belag:

200 g Sauerrahm
100 g geriebener Käse
Pizzagewürz oder
Bärlauchpesto

Für das Topping:

3-4 Karotten
2 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer
Radieschen
Pfefferoni
Essbare Blüten
Reichlich Spinat
Rucola, Vogersalat
LORENZ Linsenerdnüsse



ZUBEREITUNG

Für den Teig alle Zutaten vermengen und zügig zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt für eine halbe Stunde ruhen lassen, dann in vier Teile teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen.

Für den Belag entweder den Sauerrahm mit Pizzagewürz glattrühren, auf den Teigfladen verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen. Alternativ Sauerrahm mit Pesto glattrühren und auf den Teigfladen verteilen.

Die Mini-Flammkuchen im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Heißluft einige Minuten knusprig backen.

Die Karotten waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Karotten kurz darin anrösten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Radieschen waschen und halbieren. Den Salat waschen und trocknen.

Die Flammkuchen mit den gerösteten Karotten, Radieschen, Salat, Pfefferoni und essbaren Blüten garniert servieren.

Für den extra Crunch einige Linsenerdnüsse auf den Flammkuchen verteilen.