

Schwarzer Knoblauch-Flammkuchen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
(+ 30 Minuten Kühlzeit)

Portionen: 2–3

Zutaten

Teig

- 230 g Mehl
- 30 g Olivenöl
- 120 g Wasser
- ¼ TL Salz

Belag

- 8 Zehen schwarzer Knoblauch, in kleine Stücke geschnitten
- 80 g Sauerrahm
- 1 Zwiebel, in Ringe oder kleine Würfel geschnitten
- Speck
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Mehl, Olivenöl, Wasser und Salz zu einem Teig kneten.
2. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Teig dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
5. Sauerrahm gleichmäßig auf dem Teig verstreichen.
6. Zwiebeln, schwarzen Knoblauch und Speck darauf verteilen.
7. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. 15–20 Minuten backen, bis der Flammkuchen goldbraun und knusprig ist.

Tipp

Schwarzer Knoblauch besitzt ein mildes, leicht süßlich-balsamisches Aroma und harmoniert hervorragend mit Zwiebeln, Sauerrahm und Speck.

Rezept von:

Henriette Denk
Köchin aus Leidenschaft

