



Benötigte Zutaten

Teig	
250 g	Mehl
100 ml	Wasser (lauwarm)
4 EL	Olivenöl
1	Eigelb
1/2 TL	Salz
Belag	
100 g	Premium Frischkäse Kräuter
1	rote Zwiebel (groß)
100 g	Blattspinat (frisch)
	Salz, Pfeffer
Garnitur	
100 g	Rispentomaten
2 EL	Premium Frischkäse Kräuter
3 EL	Kräuterpesto

Frischkäse-Flammkuchen mit Zwiebeln, Spinat und Rispentomaten

Leicht zubereitet und einfach köstlich

Anleitung

1. Zu Beginn den Backofen auf 175 °C Heißluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Anschließend das Mehl mit dem lauwarmen Wasser, dem Olivenöl, einem Eigelb und dem Salz zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und gleichmäßig mit Premium Frischkäse bestreichen.
4. Die rote Zwiebel schälen, in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen.
5. Den Blattspinat kurz in etwas gesalzenem Wasser blanchieren, gut ausdrücken und danach ebenfalls auf dem Teig verteilen.
6. Den Flammkuchen mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für rund 30 Minuten knusprig backen.
7. Vor dem Servieren den Flammkuchen mit den Rispentomaten sowie zwei Esslöffeln Premium Frischkäse und frischem Kräuterpesto garnieren.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
cookingcatrin.at