



Flammkuchen mit Thunfisch

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Herzhafter, kleiner Snack zum Glas Wein zum Knabbern

Zutaten

- Für den Flammkuchenteig:
- (Geht auch mit Pizzateig aus dem Tiefkühlregal)
- 500 g gesiebtetes Weizenmehl
- 20 g frische Hefe
- 40 g Schweineschmalz
- 1 Ei
- 1/4 l warmes Wasser
- Etwas Salz
- Für die Auflage:
- 200 g guten Thunfisch in Lake, in groben Stücken
- 1 Bündchen Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in dünnen Ringen
- 250 g Schmand mit 1 El frischem, gehacktem Thymian gemischt
- Salz, grober Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Teig:

Schritt3

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine kleine Kuhle formen. Die Hefe in etwas warmes Wasser bröckeln dazu geben, etwas miteinander verarbeiten. (Der Fachmann nennt das einen Vorteig).

Schritt4

An einem warmen Ort zugedeckt ca. 20 - 25 min. aufgehen lassen. Danach alles mit den Knethaken des Küchenmixers (oder von Hand), mit dem restlichen Wasser, dem Ei und dem ausgelassenen Schweineschmalz, sowie einer Prise Salz glatt verarbeiten. Abermals 15 - 20 min. aufgehen lassen. Danach in möglichst dünnen Fladen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Schritt5

Den Thymian Schmand verstreichen, die Lauchzwiebeln und den Thunfisch gleichmäßig verteilen.

Schritt6

Den Backofen auf die höchste Stufe 5 - 10 min. vorheizen und den Flammkuchen ca. 5 min. backen.

Schritt7

Gern gebe ich vor dem Servieren noch etwas frisch gemahlene Pfeffer darüber.

Rezeptart: Fischgerichte **Tags:** flammkuchen, snack

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/flammkuchen-mit-thunfisch/>