

Flammkuchen mit Ziegenkäse



- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **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' : '4', 'yield' : '' });
```

Diese Variation ist eine Abwandlung des allseits bekannten Elsässer Flammkuchen. Das Original stammt aus der Region Elsass in Frankreich. Hierbei handelt es sich um eine dünne und herzhaft abgewandelte Form des Blechkuchens. Nach alter Tradition wird der Flammkuchen im Kohleofen zubereitet um ihm ein zusätzliches Raucharome zu verleihen. Da die Mehrheit heutzutage allerdings keinen Kohleofen zu Hause hat, reicht der haushaltsübliche Backofen auch aus. Zwar darf jeder seinen Flammkuchen nach eigenen Vorstellungen und Bedürfnissen belegen, doch der originale Elsässer Flammkuchen wird puristisch nur mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck gebacken.

Dieses Rezept für einen Flammkuchen mit Ziegenkäse sollten Sie dringend ausprobieren. Die cremige Würze des Käse fusioniert hervorragend mit der leichten Schärfe der Zwiebeln und dem rauchigen Speck. Dadurch gewinnt das Gericht zusätzlich an Geschmack,

Zutaten

- 300 g Weizenmehl, gesiebt
- 25 g frische Hefe
- Etwas Milch, ausreichend für einen schlanken Teig
- 3 - 4 mittelgroße Zwiebeln in Scheiben
- 150 g durchwachsenen Speck in dünnen Streifen

- 1 Becher Sauerrahm oder Schmand
- 100 g Ziegenkäse, zerbröckelt
- 2 EL Olivenöl
- Frischen Thymian, gezupft, gehackt
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Flammkuchenteig: Hefe in lauwarmer Milch zerbröckeln, auflösen und mit Mehl und etwas Olivenöl zu einem glatten, festen Teig verarbeiten. Den Backofen auf höchster Stufe vorheizen.

Schritt2

Den Teig zudecken und bei warmer Temperatur ca. 25 - 30 min. aufgehen lassen. Noch einmal gut durchkneten und dünn ausrollen. Das Backblech belegen und erneut etwas aufgehen lassen.

Schritt3

Der Belag: Den Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Schritt4

Anschließend die Zwiebelscheiben, Speckstreifen und den zerbröckelten Ziegenkäse darüber geben.

Schritt5

Den Flammkuchen für 12-15 Min. im Ofen backen

Schritt6

Serviervorschlag: Flammkuchen in mundgerechte Stücke schneiden und mit einem Glas trockenem Weißwein servieren.

Rezeptart: Blechkuchen **Tags:** flammkuchen **Zutaten:** Speck, Ziegenkäse

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien 665,75
- Eiweiß 20,86
- Fett 37,48
- KH 58,78
- Cholesterin 62,75

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