



# Spanischer Flammkuchen mit Chorizo, Peperoni und Ziegenkäse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Hausgemachtes „Schmankerl“ zum Glas Wein

## Zutaten

- Für den Teig:
  - 250 g Mehl
  - 1/4 Würfel frische Hefe
  - 125 ml warmes Wasser
  - 2 El Sonnenblumenöl
  - ½ Tl Zucker
  - 1 Prise Salz
- Für die Auflage:
  - 200 g spanische Chorizo in Scheiben (Geht ersatzweise auch mit Cabanossi)
  - 80 g Pesto Genovese
  - 70g mild eingelegte Peperoni im Glas aus dem Supermarkt
  - 100 g schwarze, kernlose Oliven, halbiert
  - 2 - 3 entkernte Tomaten in Würfeln
  - 150 g Ziegenkäse, zerbröckelt
  - Etwa Olivenöl und frisch gemahlene, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit dem Mehl, Salz, Zucker und dem Öl zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem warmen Ort ca. 30 min. abgedeckt ruhen, aufgehen lassen.

## **Schritt2**

Danach den Teig noch einmal kräftig durchwirken, ausrollen und dem mit Backpapier ausgelegtem Backblech anpassen. Oder in 6 Portionen teilen und zu dünnen, länglichen Fladen ausrollen, dünn mit Pesto bestreichen.

## **Schritt3**

Darüber die Chorizo Scheiben und dem zerbröckeltem Ziegenkäse belegen, Oliven und Tomatenwürfel verteilen.

## **Schritt4**

Etwas frisch gemahlten Pfeffer und einige Tropfen Olivenöl darüber geben. Für 15 min. in den auf 220° C vorgeheizten Backofen schieben, (Oberste Schiene) knusprig heraus backen.

## **Schritt5**

Portionieren und sofort servieren.

**Rezeptart:** Fleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spanischer-flammkuchen-mit-chorizo-peperoni-und-ziegenkaese/>