Bärlauch-Flammkuchen

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Weizenmehl, Type 405	250 g
Olivenöl	3 EL
Salz	
Wasser	100 ml
Kartoffeln, vorw. festk.	400 g
Bärlauch	30 g
Crème fraîche	200 g
Pfeffer, schwarz	
Paprika, rot	1 St.
Serranoschinken	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. In einer Schüssel Mehl, Öl, Salz und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Die Teigkugel in Folie gewickelt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2. Backofen auf 240 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. In einem Topf mit Salzwasser aufkochen und ca. 5 Min. köcheln. In ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abspülen.

3. Bärlauch waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel mit Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in Streifen schneiden.

4. Teig in 4 Portionen teilen und jeweils auf einer bemehlten Fläche sehr dünn ausrollen. Auf 2 mit Backpapier belegte Bleche legen und mit der Crème fraîche bestreichen. Mit Kartoffeln und Paprika belegen, Schinken zerzupfen und darauf verteilen.

5. Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen ca. 10 Min. backen. Bärlauch-Flammkuchen lauwarm servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	522 kcal
Kohlenhydrate	71 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	18 g