

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 8. Juli 2016**



**Rezept von Alexander Frankhauser**

## **Flammkuchen mit Zwiebeln, Kapern und Brokkoli**

**35 Minuten/ leicht**



### **Zutaten für 4 Personen**

250 g glattes Mehl, 3 TL Olivenöl, Salz, 250 g Crème fraîche, 1 TL Thymian (gerebelt), 1 TL Rosmarin (gerebelt), 1 Msp. Cayennepfeffer, 3 Tomaten oder 150 g getrocknete Tomaten (in Würfel geschnitten), 2 rote Zwiebeln (in Streifen geschnitten), 100 g Kapern, 100 g Bauchspeck, 100 g Gruyère (in Würfel geschnitten), 3 gehackte Knoblauchzehen, 150 g Brokkoli (in Röschen zerteilt), 2 EL frisch gehackte Petersilie.

### **Zubereitung**

Die Tomaten schälen, entkernen und vierteln. Mit etwas Olivenöl beträufeln und auf einem Blech im Rohr bei 80°C trocknen. Das Mehl mit einer Prise Salz, dem Olivenöl und 100 ml Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Fest in Frischhaltefolie einrollen und im Kühlschrank ca. 20 Minuten rasten lassen.

Das Backrohr auf 240 °C vorheizen.

Die Crème fraîche mit dem Thymian, Rosmarin und Cayennepfeffer glatt rühren und gut abschmecken.

Den Teig zu vier Kugeln formen und mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Mit der Kräutercreme bestreichen. Zwiebelstreifen, Tomaten, Kapern, Käsewürfel und klein geschnittenen Speck darauf verteilen und im Rohr 2 bis 3 Minuten backen.

Währenddessen den Brokkoli in gut gesalzenem Wasser blanchieren, abgießen und kalt abschrecken. Mit dem gehackten Knoblauch auf die vorgebackenen Flammkuchen verteilen und im Rohr weitere zwei Minuten backen. Beim Servieren mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.