

Frisch gekocht
Freitag, 15. April 2016



Rezept von Alexander Fankhauser

Flammkuchen mit Paprika und Schafkäse

40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

250 g glattes Mehl, 100 ml Wasser, 2 TL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 5 EL Crème fraîche, 1 EL gehackte Kapern, 200 g Feta-Käse, 2 rote Spitzpaprika (klein geschnitten), 1 rote Zwiebel (in Streifen geschnitten), 5 EL Pinienkerne, 4 Zweige Thymian.

Zubereitung

Wasser mit Mehl und Olivenöl vermischen, salzen und in der Küchenmaschine zu einem Teig kneten. In Folie wickeln und 20 Minuten rasten lassen. Den Teig in vier Stücke schneiden und mit einem Nudelholz hauchdünn ausrollen. Die Crème fraîche mit den gehackten Kapern verrühren und auf den vorbereiteten Böden aufstreichen.

Die geschnittenen Spitzpaprika sowie Zwiebel und Fetakäse dekorativ auf den Teigböden verteilen. Im Rohr bei 250 °C (oder auf einem heißen Stein) knusprig backen.

Die Pinienkerne trocken in einer heißen Pfanne rösten und beim Servieren mit dem gerebelten Thymian über die Flammkuchen streuen.