

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Pikante Flammkuchensterne

**KöchInnen: Manuel Fischerlehner, Leonie Roither, Laurenz Roither, Henri Rückl**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Teig

- 350 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 200 ml Wasser
- 2 EL Pflanzenöl
- sternförmiger Ausstecher (Ø 10 cm)

Alternativ kann man auch einen fertigen Flammkuchenteig aus dem Supermarkt verwenden.

Für den Belag

- 200 g Creme Fraîche
- 150 g geriebener Käse
- 150 g Schinkenwürfel
- ½ Bund Petersilie
- 5 Basilikumblätter
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

1. Für den Teig zuerst das Weizenmehl, das Salz, das Pflanzenöl und nach und nach das Wasser auf die Arbeitsfläche geben und die Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig anschließend mit einem Nudelholz sehr dünn ausrollen und mit einem großen, sternförmigen Ausstecher Sterne ausstechen. Diese dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
3. Nun für den Belag die Creme Fraîche in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schinkenwürfel und die gehackte Petersilie sowie die feingeschnittenen Basilikumblätter mit der Creme Fraîche vermengen und jeweils etwa 1 EL davon mittig auf die Sterne geben.
4. Die Flammkuchensterne nun noch mit dem geriebenen Käse bestreuen und danach bei 220° C Ober-Unterhitze zirka 13 Minuten im Rohr backen.
5. Zum Schluss die pikanten Flammkuchensterne aus dem Rohr nehmen, leicht abkühlen lassen und servieren.