






Lachs-Flammkuchen

 Leicht  25 min  6 Personen

Zutaten

- 200 g Räucherlachs
Art.-Nr. 83059 auf
www.deutschesee.de/shop
- 425 g Mehl
- 1 Packung Trockenhefe
- 250 ml lauwarmes Wasser
- Salz
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 2 Stangen Lauch
- 300 g Schmand
- 100 g Emmentaler, gerieben
- 1/2 Limette
- Muskat
- Pfeffer
- Backpapier

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Für den Boden das Mehl, die Hefe, das Wasser, das Salz und das Öl zu einem Teig kneten und abgedeckt 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen. Danach den Teig dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Schritt 02

Backofen auf 230 °C vorheizen. Den Lauch in Ringe schneiden, waschen und in kochendem Wasser kurz blanchieren. Gut abtropfen lassen. Den Schmand mit dem Käse und dem Saft einer halben Limette verrühren, mit Muskat und Pfeffer abschmecken und auf dem Teig verstreichen. Lauch auf der Käse-Schmand-Mischung verteilen.

Schritt 03

Flammkuchen im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten backen. Räucherlachs in Streifen schneiden und kurz bevor der Flammkuchen fertig ist, darauf verteilen. Der Lachs muss nur etwas warm werden, mehr nicht.

Tipps & Tricks

Für einen knusprigen Boden das Blech im Ofen vorheizen. Den Teig auf Backpapier ausrollen, belegen und anschließend auf das heiße Blech herrüberziehen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür