

FLAMMKUCHEN MIT ZIEGENKÄSEROLLEN

2 Portionen

ZUTATEN FÜR TEIG:

250 g Weizenmehl
125 ml Wasser
3 EL Olivenöl
1 Prise Salz
Pfeffer
Mehl (für die Arbeitsfläche)

ZUTATEN FÜR BELAG:

100 g Crème fraîche
150 g Ziegenkäse
50 g Baumnüsse
2 Birnen

ZUSÄTZLICHE ZUTATEN:

4 EL Sauerkirschen- oder Preiselbeerkonfitüre

IN DER KÜCHE:

- I. Mehl, Öl, Salz und Wasser in einer Schüssel mischen, auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten und im Kühlschrank zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- II. Teig halbieren, dünn ausrollen und auf 2 ausgelegte Backpapiere legen.
- III. Crème fraîche auf dem Teigboden verteilen mit Salz und Pfeffer würzen.
- IV. Ziegenkäse in ca. 0.5 cm dicke Scheiben schneiden. Birnen waschen, Kerngehäuse entfernen, Baumnüsse hacken. Ziegenkäserolle, Birnenspalten und Baumnüsse auf dem Flammkuchen verteilen.

AM GRILL:

- I. Den Grill für direkte Hitze (ca. 210 °C) inkl. Pizzastein vorbereiten.
- II. Den Flammkuchen auf dem Grill ca. 6 – 8 Minuten backen.

Mit Sauerkirschen- oder Preiselbeerkonfitüre servieren.

Schwierigkeitsstufe: leicht
Grillmethode: Direkte Hitze
Zubereitung: ca. 15 Min.
Grillzeit: ca. 8 Min.