

Klara Wabensteins Lieblingsgericht 2: Klassischer Flammkuchen nach Klaras Art

Zutaten:

200 g Mehl
100 ml Wasser
Gewürze (Salz, Pfeffer, Muskat)
3-4 EL saure Sahne
1 kleine Knoblauchzehe
2 Schalotten
80-100 g geräucherten Bauchspeck (alternativ
Katenschinken oder roher Schinken)
80-100 g Munsterkäse (alternativ geriebenen Emmentaler)

Vorbereitung:

Backofen auf 220 Grad (Umluft) bzw. 230 Grad Unterhitze vorheizen.
Mehl, Wasser und etwas Salz zu einem glatten Teig kneten. Der Teig sollte nicht kleben, ansonsten noch etwas Mehl einarbeiten. Mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
Saure Sahne mit fein gehacktem Knoblauch, Pfeffer, Salz und Muskat zu einer Creme verrühren.
Bauchspeck oder Schinken und Munsterkäse in Würfel und die Schalotten in feine halbe Ringe schneiden.

Zubereitung:

Teig nach der Ruhezeit auf bemehlter Arbeitsfläche oder direkt auf Backpapier ganz dünn ausrollen. Die Größe des ausgerollten Teiges sollte auf ein Backblech passen. Dann die Creme gleichmäßig auf dem Teig bis kurz vor dem Rand verteilen. Mit dem Speck (oder Schinken), den Zwiebeln und dem Käse bestreuen.

Backblech mit dem Flammkuchen ganz unten in den vorgeheizten Backofen einschieben und für 10 bis 12 Minuten backen. Die Ränder sollten sichtbar knusprig und braun sein. Heiß genießen! Frischer Salat passt wunderbar dazu.

Je nach Hunger ist das Rezept für 1 bis 2 Personen. Für größere Mengen einfach die Zutaten hochrechnen.

Extratipp: Die Zubereitung von Flammkuchen funktioniert auch im Raclette-Grill - entweder als kleiner Snack oder kombiniert zum Raclette in geselliger Runde. Kinder haben auch viel Spaß daran!

Hierzu aus dem Teig kleine Kugeln (Durchmesser ca. 1,5 cm) formen. Gemeinsam mit Creme und Belägen bereitstellen. Die Teigkugel in einem Raclette-Pfännchen flach drücken, mit Creme bestreichen, belegen und im Raclette-Grill knusprig backen.