



Himbeerflammkuchen mit Weichkäse

🕒 30—40 Min 🍷🍷🍷

Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen

🔹 = Kotányi Produkte

Für den Teig

250 g	Mehl
125 ml	Wasser
3 EL	Olivöl
1 Prise	🔹 Meersalz jodiert grob

Für das Topping

100 g	Sauerrahm
100 g	Crème fraîche
100 g	Blauschimmelkäse oder Ziegenkäse
150 g	Himbeeren
1 Stk.	Rote Zwiebeln
1 Stk.	Jungzwiebel
2 EL	Honig
1 EL	🔹 Kräuter Rustikana
1 Prise	🔹 Meersalz jodiert grob

- 1 Für den Teig Mehl, Wasser, eine Prise Salz und Öl vermengen und zu einem Teig verkneten. Als schnelle Alternative eignet sich ein Fertigteig.
- 2 Den Ofen auf 230 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
- 3 Den Teig zu 2 Backblech großen Flammkuchen dünn auf Backpapier ausrollen und mit einer Mischung aus Sauerrahm und Crème fraîche bestreichen.
- 4 Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und den Blauschimmelkäse zerkleinern. Die frischen Beeren waschen und abtropfen lassen.
- 5 Die Flammkuchen mit den Zutaten gleichmäßig belegen, salzen und mit Kräuter Rustikana würzen.
- 6 Je einen Flammkuchen auf der untersten Schiene des Backrohrs für 5-8 Minuten backen.
- 7 Zuletzt die Flammkuchen mit fein geschnittenen Jungzwiebelringen und Honig garnieren und genießen.

