Brokkoli-Flammkuchen

Warum nicht mal ein bisschen variieren? Bei diesem Rezept für Brokkoli-Flammkuchen bekommt der Flammkuchen durch das grüne Gemüse optisch und geschmacklich eine neue Note.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

320 g	Brokkoli Rosen
60 g	Speck
200 g	Mehl
100 ml	Wasser
1 EL	Öl
150 g	Schmand
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Hartkäse (geriebenen)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Brokkoli-Flammkuchen zuerst den Backofen auf 200°C vorheizen. Aus Mehl, Wasser, Salz und Öl einen geschmeidigen Teig kneten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf dünn ausrollen.

2. Brokkoli in kleine Röschen teilen, waschen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Speck klein würfeln.

3. Den Teig gleichmäßig mit dem Schmand bestreichen und mit Zwiebeln und Speck bestreuen. Brokkoliröschen darauf verteilen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Käse bestreuen und alles ca. 25 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Den Brokkoli-Flammkuchen anstatt mit Speck mit gekochtem Schinken zubereiten. Dazu schmeckt bunter gemischter Salat.