

Flammkuchen mit Ziegenkäse

Der Flammkuchen mit Ziegenkäse ist mit Fertigteig aus dem Kühlregal im Nu gebacken. Das schmackhafte Rezept gelingt ohne Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Packung	Flammkuchenteig (aus dem Kühlregal)
1 Stk.	Rote Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
200 g	Crème fraîche
2 Spritzer	Zitronensaft
2 Zweige	Rosmarin (abgezupft)
250 g	Ziegenkäse (in Rollen)
	Salz und Pfeffer
	Honig (zum Beträufeln)

Zubereitung

1. Für den **Flammkuchen mit Ziegenkäse** die Zwiebel schälen, zerhacken oder in feine Ringe schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein zerhacken. Den Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden. Die Rosmarin Nadeln von den Zweigen zupfen.
2. Das Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Den Flammkuchenteig auf ein Backbleck ausrollen. Mit Crème fraîche gleichmäßig bestreichen, mit einem Spritzer Zitronensaft beträufeln, Rosmarin darüber verteilen. Jetzt mit Zwiebeln, Knoblauch und Ziegenkäse belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Im Backrohr zirka 20 Minuten goldbraun backen.
5. Vom Ofen nehmen, je nach Belieben mit etwas Honig beträufeln und in Stücke schneiden.

Tipp

Der Flammkuchen mit Ziegenkäse lässt sich auch mit einigen Äpfel oder Birnen Scheiben verfeinern. Fleischliebhaber belegen den Flammkuchen noch mit Speck Stücke oder Schinken.