Lachs-Flammkuchen

Ein klassisches Rezept, variiert für Fischfreunde: Der Lachs-Flammkuchen schmeckt mindestens genauso gut wie das Original mit Speck.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

430 g	Mehl
1 Packung	Trockenhefe
250 ml	Wasser (lauwarmes)
1 Prise	Salz
3 EL	Sonnenblumenöl
300 g	Schmand
120 g	Käse (geriebenen)
0.5 Stk.	Limetten
2 Stangen	Lauch
250 g	Lachs (geräuchert)
1 Prise	Muskat
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Lachs-Flammkuchen den Backofen auf 230°C vorheizen. Aus Mehl, Germ, Wasser, Öl und Salz einen geschmeidigen Teig kneten. Mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Währenddessen den Lauch putzen, in Ringe schneiden, abbrausen und in einem kleinen Topf mit Wasser erhitzen. Kurz blanchieren, dann abseihen und abtropfen lassen. Den Lachs in Streifen schneiden und die Limette auspressen, den Saft auffangen.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf dünn ausrollen. Käse reiben.

Schmand mit Käse und Limettensaft vermengen und mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

4. Den Teig mit den Lachsstreifen belegen und den Lauch gleichmäßig darüberstreuen. Alles im Ofen ca. 10-15 Minuten backen. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Zum Lachs-Flammkuchen schmeckt frischer Gurkensalat mit Dill-Dressing.