

Flammkuchen

Hauchdünn und knusprig leicht - der Flammkuchen ist der perfekte Snack für einen Abend mit Freunden. Einfach Schmand auf den Teig, und dazu Belag nach Wunsch: klassisch mit Speck und Zwiebeln oder raffiniert mit Ziegenkäse und Feigen. Dazu passt ein Glas Federweißer.

Zutaten für 4 Personen:

2x Flammkuchenteig aus dem Kühlregal

Je 200 g Schmand und Belag nach Wunsch

Für alle Versionen: Schmand mit etwas Salz und Pfeffer würzen, dann mit den Zutaten belegen

Die Rezepte sind jeweils für einen halben Flammkuchen gedacht

Flammkuchen nach Anweisung auf Packungsbeilage backen - ca. 15 min bei 200 Grad

Version 1, vegetarisch

Zutaten:

100 g Schmand

Mittelgroße Zwiebel (ca. 40 g)

Zucchini (80 g)

6 kernlose Oliven

Frischer Thymian

Zubereitung: Zucchini, Zwiebel, Oliven in dünne Scheiben schneiden, auf Teig legen, mit Thymian bestreuen.

Version 2, vegetarisch

Zutaten:

100 g Schmand

70 g Ziegenkäserolle

2 - 3 Feigen

Honig

Rosmarin

Zubereitung: Ziegenkäse und Feigen in Scheiben schneiden, auf Teig legen, mit etwas Honig beträufeln, mit gehacktem Rosmarin bestreuen

Version 3, der Klassiker

Zutaten:

100 g Schmand
40 g Speckwürfel
1 Frühlingszwiebel

Zubereitung: Frühlingszwiebel in Ringe schneiden, mit den Speckwürfeln auf Schmand verteilen.

Version 4, deftig

Zutaten

100 g Schmand
100 g Grützwurst
20 g Pinienkerne

Zubereitung: Grützwurst in Scheiben und dann in Quadrate schneiden, auf Schmand legen, mit Pinienkernen bestreuen. Tipp: Dazu schmeckt Apfelmus.

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!