

Rhabarber Flammkuchen mit Ziegenkäse

Zutaten für 2 Personen:

Für den Teig:

120 gr Mehl, 1 EL Olivenöl
1 Eigelb, ¼ TL Salz

Für den Belag

1 rote Zwiebeln
1-2 Stangen Rhabarber
2 EL Creme fraiche
2 EL Ziegenfrischkäse, 100 gr Ziegenkäse als Rolle
Etwas Rucola
Pfeffer
Etwas Honig oder Ahornsirup

Zubereitung:

Für den Teig die Teigzutaten mit 50 ml Wasser zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen und mit einem Trockentuch abgedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Für den Belag die Zwiebeln in Streifen und den Rhabarber in Scheiben schneiden.

Den Backofen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem dünnen Fladen ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Creme fraiche, Ziegenfrischkäse und Pfeffer verrühren. Ziegenkäse in schneiden.

Die Flammkuchen mit der Käsecreme bestreichen, mit Zwiebeln, Rhabarber und dem Käse belegen. Küchlein 8-10 Minuten backen.

Mit Rucola garnieren, Honig oder Sirup darüber träufeln und schmecken lassen!

Wir wünschen „Guten Appetit“

