

Flammkuchen

Erstellt von: Original GU Rezept

Kategorien: **Backen**, **Herbst**, **Klassiker**, **Ohne Alkohol**, **Snacks**, **Vegetarisch**, **Vorspeise**

Flammkuchen sind im Elsaß ein beliebter Snack zur herbstlichen Weinzeit - probieren Sie doch mal unsere Varianten mit Steinpilzen und Feigen - und einem Gläschen Wein.



Wolfgang Schardt

Schritt 1

Ein Backblech mit Backpapier belegen, Blätterteigscheiben darauflegen und nach Packungsanweisung auftauen lassen. Für den Belag Pfifferlinge gründlich putzen, größere Pilze kleiner schneiden. Feigen waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen oder gründlich abbürsten und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Schmant mit 1/2 TL Salz und Pfeffer verrühren.

Zutaten

4 Scheiben TK-Blätterteig
(ca. 240 g)
150 g möglichst kleine
Pfifferlinge
2 große oder 4 kleine reife
Feigen
2 kleine Kartoffeln
200 g Schmant
Salz
Pfeffer
50 g kräftiger
Blauschimmelkäse (z. B.
Roquefort)
4-8 kleine Zweige Thymian
1 dünne Stange Lauch



Schritt 2

Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen.
Blätterteigscheiben mit einer Gabel mehrmals einstechen.
Schmantcreme darauf verstreichen. Zwei Blätterteigscheiben mit Kartoffelscheiben, Pfifferlingen und Thymianzweiglein belegen, gut salzen und pfeffern. Restlichen Teig mit Feigenscheiben und übrigen Thymianzweiglein belegen, Käse darüberkrümeln, kräftig pfeffern.

Schritt 3

Im Ofen (unten) in 10-15 Min. knusprig backen. Inzwischen Lauch waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Auf die heißen Fladen streuen und sofort servieren.

Autor

Original GU Rezept

Anzahl Personen

Für 4 Personen

Zubereitungszeit

60 Min.

Schwierigkeitsgrad

leicht

Kalorien

450kcal pro Portion

