

- Rezept der Woche -

Flammkuchen mit Fenchel

Zutaten für zwei bis drei Personen

Für den Teig

- 160 g Mehl
- 6 Esslöffel Wasser
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 1 Prise Salz

Für den Belag

- 250 g Fenchel
- 120 g Feta Käse
- 4 Esslöffel Crème Fraîche
- 4 Zweige Thymian
- 1 Esslöffel Parmesan gerieben
- Rucola (optional)
- Olivenöl

Zubereitung

- Mehl, Wasser, Olivenöl und Salz mischen und aus dem Teig eine Kugel formen
- Den Teig 30 Minuten ruhen lassen
- Den Fenchel waschen und in Streifen schneiden
- Den Backofen auf 220° C vorheizen, wenn möglich höher (Ober-/Unterhitze)
- Den Teig mit einem Nudelholz ca. 5mm dünn ausrollen
- Die Crème Fraîche auf den Flammkuchen verteilen und glattstreichen
- Fetakäse auf den Flammkuchen zerbröseln, Parmesan auf Fenchel und Teig verteilen
- Die Zweige Thymian auf dem Flammkuchen verteilen und mit etwas Olivenöl verfeinern
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- Ca. 12 Minuten backen, bis er braun wird oder Blasen wirft
- Der Flammkuchen schneiden und sofort servieren
- Optional nach dem Backen Rucola-Blätter auf den Flammkuchen streuen

Guten Appetit