

FLAMMKUCHEN MIT ROSENKOHL, SCHINKEN UND SENF-SCHMAND

Zutaten für sechs kleinere Flammkuchen

Zutaten für den Flammkuchenboden

- \ 400 g Mehl
- \ 200 ml Wasser
- \ 2 EL Rapsöl
- \ 1/3 TL Salz

Zutaten für den Belag

- \ 300 g Schmand
- \ Salz, Pfeffer
- \ 2 EL körniger Senf
- \ 750 g gekochter Rosenkohl
- \ 200 g würziger Käse
- \ 150 g westfälischer Knochenschinken, in dünne Scheiben geschnitten

Außerdem

- \ 1 Pizzastein
- \ Keimlinge (Gemüsesprossen nach Wahl)

Zubereitung

Für den Flammkuchenboden alle benötigten Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten ruhen lassen.

Den Schmand mit Salz und Pfeffer würzen und glattrühren. Den gegarten Rosenkohl halbieren.

Grill oder Backofen aufheizen. Einen Pizzastein auf das Rost legen und mindesten 25 Minuten aufheizen – am besten bei mindestens 250 °C.

Den Teig in 6 Teile teilen und jeweils auf einer bemehlten Arbeitsplatte dünn ausrollen.

Tipp: Den ausgerollten Flammkuchen auf Backpapier legen. Den Teig mit Schmand bestreichen und mit Rosenkohl und Käse belegen.

Den Flammkuchen nach Sicht knusprig backen. Anschließend rausnehmen und den Schinken darauf geben. Zum Servieren den Flammkuchen in Stücke schneiden und mit Keimlingen dekorieren.