Rezept

Flammkuchen mit Kirschtomaten

Ein Rezept von Flammkuchen mit Kirschtomaten, am 29.04.2024

Zutaten

120 g	Mehl
1/2 EL	Olivenöl
125 g	Magerquark
70 g	Schafskäse (45 % Fett, Feta)
250 g	Kirschtomaten
	Mehl zum Arbeiten
1/4 TL	Salz
6-8 Stiele	Basilikum
1 TL	Harissa
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Backpapier für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Mehl mit Salz, Öl und 3 EL Wasser mit den Händen zu einem Teig verkneten. Eventuell etwas mehr Wasser unterkneten, der Teig sollte nicht klebrig sein. Den Teig zugedeckt bis zur Verwendung kalt stellen.

2. Den Backofen auf 240° (220° Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Basilikum waschen und trocken tupfen, einige Blätter ganz lassen und den Rest hacken. Den Quark mit Harissa glatt rühren. Den Käse zerkrümeln und mit einer Gabel zerdrücken. Den Quark mit Käse und gehacktem Basilikum mischen und kräftig pfeffern. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und halbieren, dabei die Stielansätze entfernen.

3. Den Teig zu 2 Kugeln formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu sehr dünnen, länglich-ovalen Fladen ausrollen. Die Fladen nebeneinander auf das Backblech legen und mit der Quarkmischung bestreichen. Die Tomaten mit der Schnittfläche nach oben darauflegen und leicht salzen. Im Backofen (Mitte) in ca. 12 Min. knusprig backen. Mit den Basilikumblättern garnieren und sofort servieren.