

Rezept

Flammkuchen mit Kartoffeln, Lauch und Käse

Ein Rezept von Flammkuchen mit Kartoffeln, Lauch und Käse, am 09.06.2026

Zutaten

Salz	250 g	festkochende Kartoffeln
2 Stangen Lauch (ca. 450 g)	30 g	Butter
Pfeffer	1	rechteckiger Flammkuchenteig (Kühlregal, ca. 270 g)
100 g Doppelrahmfrischkäse	100 g	mittelalter Gouda (am Stück)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal, 20 g F, 18 g EW, 45 g KH

Zubereitung

1. In einem Topf Wasser für die Kartoffeln zum Kochen bringen, dann salzen. Die Kartoffeln gründlich waschen und trocken reiben. Mit der Schale in 3 mm dicke Scheiben hobeln. Ins kochende Salzwasser geben und ca. 4 Min. kochen, dann abgießen und abkühlen lassen.
2. Den Lauch putzen, längs halbieren und auch zwischen den Schichten waschen. Trocken tupfen und quer in knapp 2 cm dicke Stücke schneiden (es sollten ca. 300 g sein). Die Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie schäumt. Den Lauch dazugeben und ca. 2 Min. unter Rühren andünsten, salzen, pfeffern und beiseitestellen.
3. Den Ofen auf 210° Umluft (oder nach Packungsangabe) vorheizen. Den Flammkuchenteig auseinanderrollen und mit dem Trennpapier nach unten auf ein Backblech legen. Mit einem Spatel den Frischkäse daraufstreichen, dabei einen Rand von knapp 2 cm frei lassen. Die Kartoffelscheiben darauflegen und den Lauch darauf verteilen. Den Käse grob reiben und darüberstreuen. Mit etwas Pfeffer übermahlen.
4. Den Flammkuchen im Ofen (Mitte) in 12-15 Min. goldbraun und knusprig backen. Herausnehmen, in vier Stücke schneiden und sofort servieren