Rezept

Flammkuchen mit Roter Bete

Ein Rezept von Flammkuchen mit Roter Bete, am 12.10.2024

Zutaten

1	Rezeptmenge Flammkuchenteig
100 g	Crème fraîche
3 TL	geriebener Meerrettich (aus dem Glas)
	Pfeffer
75 g	Walnüsse
4 TL	Honig
	frischer Meerrettich (nach Belieben)
200 g	Magerquark
1	Eigelb
	Salz
400 g	Rote Bete (vakuumiert)
5 Zweige	Thymian
1 Handvoll	Feldsalat
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal, 35 g F, 25 g EW, 86 g KH

Zubereitung

1. Den Teig nach Grundrezept zubereiten und kurz ruhen lassen. Backofen samt Backblech auf 250° vorheizen. Quark mit Crème fraîche, Eigelb und Meerrettich glatt rühren, salzen und pfeffern. Rote Bete in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Nüsse hacken. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Zweigen zupfen.

2. Teig vierteln und nacheinander auf leicht bemehltem Backpapier dünn ausrollen. Jeden Boden mit der Creme bestreichen und mit Thymian bestreuen. Gleichmäßig mit Rote-Bete-Scheiben belegen. Mit je 1 TL Honig beträufeln.

3. Flammkuchen samt Backpapier nacheinander auf das heiße Backblech ziehen und im vorgeheizten Ofen je 10 Min. backen. Mit den Walnüssen bestreuen und weitere 2-3 Min. backen. Inzwischen Feldsalat waschen, gut trocken schütteln. Flammkuchen mit je einem Viertel des Salates bestreuen, nach Belieben noch mit Spänen von frischem Meerrettich garnieren und sofort servieren.