

Rezept

Kartoffel-Flammkuchen

Ein Rezept von Kartoffel-Flammkuchen, am 27.04.2024

Zutaten

400 g Mehl (Type 550) + Mehl zum Ausrollen	6 EL Öl
Salz	125 ml Buttermilch
200 g Magerquark	100 g Crème fraîche
1 Eigelb	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	1 rote Zwiebel
250 g festkochende Kartoffeln	5 Stängel Dill

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal, 26 g F, 22 g EW, 86 g KH

Zubereitung

1. Backofen samt Backblech auf 250° vorheizen. Mehl mit 4 EL Öl, 1 TL Salz, 100 ml Wasser und Buttermilch in 5 Min. zu einem glatten Teig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und 5 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen Quark, Crème fraîche und Eigelb glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zwiebel schälen und in sehr dünne Ringe schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Dill waschen, trocken schütteln, die Fähnchen abzupfen und mit 2 EL Öl pürieren, salzen.
3. Teig in 8 Stücke teilen. Je 4 Stücke auf einem bemehlten Bogen Backpapier zu je ca. 25 cm langen und 6-7 cm breiten Zungen ausrollen. Mit Quarkcreme bestreichen, mit Zwiebel und Kartoffeln belegen. 1 Portion Flammkuchen auf das heiße Blech ziehen und im Ofen (Mitte) 12-15 Min. backen. Mit Dill-Öl beträufelt servieren. Übrige Flammkuchen ebenso backen.