

## Rezept

# Schneller Kartoffel-Flammkuchen mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Schneller Kartoffel-Flammkuchen mit Ziegenkäse, am 22.07.2024

## Zutaten

<b>1 Pck.</b> Flammkuchenteig (ca. 260 g, aus dem Kühlregal)	<b>1 EL</b> Mehl
<b>200 g</b> Pellkartoffeln (vom Vortag)	<b>100 g</b> braune Champignons (Egerlinge)
<b>1 Zweig</b> Rosmarin	<b>125 g</b> Ziegenweichkäse (von der Rolle)
Salz	<b>150 g</b> Schmand
<b>2 TL</b> flüssiger Honig	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal, 37 g F, 29 g EW, 85 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen samt Backblech auf 250° vorheizen. Den Flammkuchenteig entrollen und mit dem Mehl bestäuben. Einen Bogen Backpapier darauflegen, die Teigplatte wenden und das Trägerpapier vom Teig abziehen. Den Teig etwas in die Breite ziehen, sodass er hauchdünn wird.
2. Die Pilze putzen und die Kartoffeln pellen, beides in dünne Scheiben schneiden. Ziegenkäse ebenfalls in möglichst dünne Scheiben schneiden. Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken.
3. Den Teig gleichmäßig mit dem Schmand bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln, die Pilze und den Käse auf dem Teig verteilen, den Rosmarin darüberstreuen.
4. Das heiße Backblech mit Topflappen aus dem Ofen nehmen. Den belegten Flammkuchenteig mit dem Backpapier vorsichtig auf das Blech ziehen. Den Kartoffel-Flammkuchen im Ofen (Mitte) in ca. 10 Min. knusprig braun backen.
5. Den Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, vierteln, mit dem Honig beträufeln und sofort servieren. Dazu passt ein grüner Blattsalat.