



# Flammkuchen mit Lachs, Ziegenkäse & Rucola



## Zutaten

### Für den Teig:

1/3 Würfel	Hefe
130 ml	Wasser
1 EL	geschmacksneutrales Öl
250 g	Weizenmehl
1 TL	Salz

### Für den Belag:

50 g	Rucola
1	rote Chilischote
1	Frühlingszwiebel
	Salz
150 g	Ziegenkäse
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Prise	Muskatnuss
200 g	Frischkäse
3 Scheiben	Lachs

## Rezeptinfo

### Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min. + 15 Min. Backzeit

pro Portion:

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

**schnell** **spicy**

## Zubereitung

Du liebst Flammkuchen und hast Lust auf einen ausgefallenen Belag? Dann musst du unbedingt unseren Flammkuchen mit Lachs, Ziegenkäse und Rucola nachmachen! Dafür bestreichst du einfach den selbstgemachten Flammkuchenteig mit Frischkäse und belegst ihn mit Frühlingszwiebeln, Chili, Ziegenkäsescheiben und Lachs. Nachdem der Flammkuchen im Ofen war, musst du ihn nur noch mit frischem Rucola toppen und schon ist dein super leckerer Flammkuchen fertig! Probiere unser Rezept unbedingt aus und überzeuge dich selbst! So einfach geht's:

### Step 1:

Zuerst kannst du den Flammkuchenteig vorbereiten. Dafür die Hefe in dem Wasser auflösen. Dann das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben und mit der Hefe-Mischung zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Dann das Öl dazugeben und in den Teig einarbeiten. Nun formst du den Teig zu einer Kugel und lässt ihn zugedeckt in einer Schüssel für ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen.

### Step 2:

Währenddessen kannst du den Belag vorbereiten. Dazu den Frischkäse mit einem Schluck Wasser vermengen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken. Die Frühlingszwiebel und die Chili in feine Ringe schneiden. Den Ziegenkäse kannst du in dünne Scheiben schneiden.

### Step 3:

Nun den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Flammkuchenteig kannst du auf 2 Portionen aufteilen und jeweils dünn ausrollen. Den Frischkäse gleichmäßig auf den Flammkuchen verteilen. Dann mit Frühlingszwiebeln, Chili, Ziegenkäse und Lachs belegen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Flammkuchen darauf geben. Die Flammkuchen nacheinander für ca. 10 – 15 Minuten im Backofen goldbraun backen.

### Step 4:

Die fertigen Flammkuchen mit schwarzem Pfeffer bestreuen und mit dem Rucola belegen.