

Flammkuchen mit Ruccolapesto und Kirschtomaten

802

Typ: Gemüse

Quelle: Landlust 2021, 5/6, S. 67

Bemerkungen:

Zutaten: Für 4 Stück

50 g Rucola
50 ml Olivenöl
1 EL Pinienkerne
30 g Parmesan
Salz, Pfeffer

300 g Mehl
3 EL Sonnenblumenöl
1 TL Salz

50 g Rucola
300 g Kirschtomaten
250 g Mozzarella
200 g Creme fraiche
Salz, Pfeffer

AUßERDEM Mehl zum Bearbeiten

Rezept:

Für das Pesto den Rucola waschen, trocken schütteln und putzen. Mit dem Olivenöl, den Pinienkernen und dem Parmesan fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Belag den Rucola waschen, trocken schütteln und putzen. Tomaten waschen und halbieren. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

Für den Teig das Mehl mit dem Öl, 130 ml Wasser und dem Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig vierteln, auf einer bemehlten Fläche dünn zu vier ovalen Flammkuchen ausrollen und auf die Backbleche legen.

Den Backofen auf 200° (Umluft) vorheizen. Creme fraiche auf den Flammkuchenteig streichen. Das Pesto, die Tomaten und den Mozzarella darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Flammkuchen in Stücke schneiden und mit Rucola bestreut servieren.