

# Spitzkohl-Flammkuchen

820

---

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** Brigitte Sonderheft 1/2015

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Geht mit beliebigen Gemüsesorten. Etwas Zucker mit anbraten.

**Zutaten:** FÜR 2 PORTIONEN

10 g frische Hefe  
130 g Mehl  
50 g Butter (weich)  
Salz  
Zucker  
1 Eigelb (Kl. M)  
60 g Crème fraîche  
Pfeffer  
Muskat  
500 g Spitzkohl  
80 g Schalotten  
½ TL Kümmelsaat  
60 g luftgetrockneter Schinken

**Rezept:**

1. Für den Teig die Hefe in 80 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl in eine kleine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Hefewasser in die Mulde gießen. 20 g Butter, je 1 Prise Salz und Zucker zugeben. Mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.
2. Für den Belag Eigelb und Crème fraîche verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Spitzkohl putzen, vierteln, den harten Strunk dabei entfernen. Viertel quer in ca. 3 cm breite Streifen schneiden. Schalotten in feine Ringe schneiden. Kümmel im Mörser grob zerstoßen. Restliche Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Spitzkohl und Schalotten darin bei starker Hitze 2-3 Minuten dünsten, bis der Kohl zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und abkühlen lassen.
3. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem sehr dünnen Fladen ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Crème fraîche so darauf verstreichen, dass ein kleiner Rand frei bleibt. Spitzkohl locker auf dem Fladen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 240 °C (Gas 4-5, Umluft nicht empfehlenswert) auf der untersten Schiene 10-15 Minuten backen.