Flammkuchen mit Lachs

Zutaten für ein Blech

Für den Belag

- 100 g Schmand
- 100 g saure Sahne
- 1 EL Meerrettich
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- Dill (1 Bund)
- 200 g Räucherlachs

Für den Teig:

- 200 g Dinkelmehl
- 110 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 1 EL Öl

Zum Servieren:

- Zitrone

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten
Ruhezeit:	30 Minuten

Zubereitung:

1. Knete aus Mehl, Salz, Wasser und Öl einen geschmeidigen Teig.
2. Heize deinen Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vor.
3. Schäle den Knoblauch und die Zwiebel und schneide beides in kleine Würfel. Hacke

den Dill
4. Verrühre den Schmand mit der sauren Sahne, dem Meerrettich, dem Dill und den Zwiebel- und die Knoblauchwürfeln. Würze die Creme mit Pfeffer und Salz.
5. Rolle den Flammkuchenteig aus und lege ihn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
6. Verstreiche die Schmandcreme darauf.
7. Schneide den Räucherlachs in Streifen. Verteile ihn auf dem Flammkuchen.
8. Backe den Lachs-Flammkuchen nun für 15 Minuten goldgelb im Backofen. Serviere ihn dann mit frischer Zitrone.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.