

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

- 220 g Dinkelmehl
- 100 ml Wasser
- ½ TL Salz
- 1 Ei (das Eigelb davon)
- 2 EL Olivenöl

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Zubereitung:

1. Verknete alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel. Wickle ihn in Folie ein und lasse ihn für 30 Minuten ruhen.
2. Heize deinen Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vor.
3. Schäle den Knoblauch und die Zwiebel und schneide beides in kleine Würfel.
4. Verrühre in einer Schüssel den Schmand mit der sauren Sahne, dem Meerrettich und den Zwiebel- und die Knoblauchwürfeln.
5. Würze die Creme mit Pfeffer und Salz.
6. Rolle den Flammkuchenteig aus und lege ihn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
7. Verstreiche die Schmandcreme darauf.
8. Schneide den Räucherlachs in Streifen und den Dill klein.
9. Verteile Beides auf der Schmandcreme.
10. Backe den Flammkuchen nun für 15 Minuten im Backofen, bis er goldgelb ist.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

