



Flammkuchen mit Feigen, Ziegenkäse und Pinienkernen

Bei der Neuinterpretation des Klassikers trifft herzhaft auf süß

Zubereitung

1. Mehl, Olivenöl und Eigelb mischen. 1/2 TL Meersalz und warmes Wasser hinzugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und 60 Minuten ruhen lassen.
2. Für den Belag die Creme Double und Schmand miteinander vermengen. Die Schale der Zitrone fein abraspeln und zur Masse hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den fertigen Teig in vier gleich große Stücke teilen und jeweils sehr dünn ausrollen. Die Böden mit der vorbereiteten Creme Double-Schmand Masse bestreichen.
4. Den Ziegenfrischkäse und die Feigen in dünne Scheiben schneiden und die Flammkuchen damit belegen. Anschließend noch mit Honig beträufeln und die Pinienkerne darüberstreuen. Zum Schluß den Rosmarin darauflegen. Den Flammkuchen bei 220°C für ca. 10 Minuten im Ofen backen.



Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (für 4 Portionen)

Naturata Zutaten

- 3 EL Olivenöl Kreta PDO nativ extra
- Atlantik Meersalz, fein

Weitere Zutaten

- 250 g Weizenmehl
- 1 Eigelb
- 125 ml warmes Wasser
- 1 Becher Creme Double
- 1 Becher Schmand
- 1 Bio Zitrone
- 6 Feigen
- 300 g Ziegenfrischkäse
- 2 EL Honig
- 100 g Pinienkerne
- 4 Stiele Rosmarin
- Pfeffer