



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760

hallo@chriskochtüte.de

facebook.com/chriskochtuete (Reviews sind gerne gesehen:)

chriskochtüte.de

Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Rote-Beete-Flammkuchen mit Ziegenfrischkäse und Thymian

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, eine Pfeffermühle, ein Messer, ein Schneidebrett, ein Schnapsglas (20ml), Backpapier, ein Backblech sowie eine große Schüssel bereit. Und in ca. 25 min gibt's schon lecker Essen!

Ofen auf Ober-/Unterhitze auf 220 Grad vorheizen. **Mehl** mit lauwarmem Wasser (exakt: 40ml/90ml), Olivenöl (1 EL/2EL) und Salz (½ TL bzw. 1 TL) in einer Schüssel verrühren bzw. mit den Händen zu einer Kugel kneten. Sollte noch Wasser fehlen, reicht es die Hände kurz nass zu machen. Der Teig darf nicht kleben.

Rote Beete halbieren und in Scheiben schneiden (Aufpassen wegen Flecken auf der Kleidung). **Thymian** waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Teig auf einem Backpapier flach drücken (Für die 2P-Tüte gilt: Machen Sie lieber 2 separate Flammkuchen. Der Teig lässt sich bei einer kleineren Portion leichter ganz dünn ausrollen. Und ganz dünn ist bei Flammkuchen sehr wichtig) und mit dem Nudelholz oder einer sauberen Weinflasche sehr dünn ausrollen. Das Backpapier samt Teig auf ein Backblech legen. Den **Schmand** gleichmäßig bis an den Rand auf dem Teig verteilen, die Rote-Beete-Scheiben und die Thymianblättchen darauf legen, salzen und pfeffern und für ca. 10 Min in den Ofen. Jetzt mit kleinen Häufchen **Ziegenfrischkäse** und den gehackten **Walnüssen** bestreuen und nochmal für ca. 5 Min in den Ofen, bis der Rand schön goldbraun knusprig ist.

Flammkuchen aus dem Ofen holen und den **Honig** in elegant-kurvigen Fäden über den Flammkuchen gleiten lassen. Sofort servieren. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris

Ich würde mich freuen von dir zu hören. facebook.com/chriskochtuete wäre toll Mal unzufrieden? Dann tut mir das Stand und du bekommst dein Geld zurück



Eine Review auf oder schreib an hallo@chriskochtuete.de. schrecklich leid. Komm zu mir an den oder eine aktuelle Tüte kostenlos.