



ALLES DRIN.

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

01577/7707760
hallo@chriskochtüte.de
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Flammkuchen mit Feigen, Ziegenfrischkäse und Serranoschinken

Bitte das Rezept vorab einmal komplett durchlesen. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, Pfeffer, ein Schneidebrett, ein Messer, eine große Schüssel sowie Backpapier bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 25 min gibt's schon lecker Essen!

Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das **Mehl** mit 1 EL Olivenöl, einem halben Teelöfel Salz und 50ml warmen Wasser (oder zwei Schnapsgläser (2cl) voll) in eine Schüssel geben. Zuerst kurz rühren, dann mit der Hand kneten. Wenn der Teig noch an den Fingern klebt, etwas Mehl nachgeben. Wenn er noch zu trocken ist, einfach Hände befeuchten. Das reicht oft schon. Auf keinen Fall zu viel Wasser verwenden.

Zwiebel schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. **Thymian** waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stängeln zupfen. **Feigen** waschen, den Stiel und das obere Ende mit der Hand vorsichtig abziehen und in gleichmäßige Scheiben schneiden.

Teig auf Backpapier legen. Mit der Hand den Teig platt drücken. Dann den Teig so flach wie möglich ausrollen (Wer kein Nudelholz hat, kann das auch prima mit einer Bierflasche oder Weinflasche machen). **Ziegenfrischkäse** klein bröseln und auf dem Teig verteilen. Dabei ca. 1cm Rand lassen. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen, dann die Feigenscheiben gleichmäßig auf dem Ziegenfrischkäse verteilen. Mit 3/4 der Thymianblättchen bestreuen und direkt auf den Rost ab ins Rohr für ca. 15 Min bzw. bis der Rand schön kross ist. Nach ca. 5 min die Zwiebeln über den Flammkuchen streuen - nicht zu früh, sonst verbrennen die.

Flammkuchen herausnehmen. Serranoschinken in mundgerechte Stücke zupfen und mit dem restlichen Thymian auf dem Flammkuchen verteilen. Sofort servieren. Das war's schon. Du hast tolles Essen gemacht.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. facebook.com/chriskochtuete oder schreib unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.

Besuch mich auf mir an hallo@chriskochtuete.de. Mal leid. Komm zu mir an den Stand und du