

# Flammkuchen mit Lachs und Spinat

## Für 2 Portionen

200 g Weizenmehl, 405	0,5 Pck. Trockenhefe	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	150 g Blattspinat	100 g getrock. Tomaten
30 g Pinienkerne	200 g Creme-fraiche	100 g Ziegenfrischkäse
250 g Räucherlachs		

Mehl mit Trockenhefe, Öl, Salz und 100 ml lauwarmes Wasser zu einem glatten Teig kneten, 20-30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Blattspinat waschen und trocken schütteln. Getrocknete Tomaten klein schneiden.

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne rösten. Backofen auf 210 °C Umluft vorheizen.

Crème fraîche mit Ziegenfrischkäse und getrockneten Tomaten verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech sehr dünn ausrollen.

Mit der Creme bestreichen und mit Spinat belegen. Im Backofen 10-15 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und mit Räucherlachs und Pinienkernen belegen.

NN am 26. September 2025