

Flammkuchen Elsässer und Florentiner Art

Für 4 Portionen

40 g Speisequark	2 Becher Crème-fraîche	200 g Naturjoghurt
Kräuter der Provence	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
50 g Speck	200 g Zwiebeln	100 g Schafskäse
50 g Blattspinat	3 Kirschtomaten	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 Bund Schnittlauch		

Zwiebeln klein würfeln. Kirschtomaten vierteln, Schafskäse in kleine Stücke schneiden. Speck würfeln und die Knoblauchzehe hacken.

Joghurt, Speisequark, Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence zu einer glatten Sauce verrühren. Die Flammkuchenteige anschließend dünn damit bestreichen.

Für den Flammkuchen Florentiner Art den frischen Blattspinat gründlich putzen. Anschließend eine kleine Handvoll Zwiebeln in Olivenöl scharf anschwitzen und den Spinat darin dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen der bestrichenen Flammkuchenteige mit den Schafskäsestücken, dem gedünsteten Spinat und den geviertelten Kirschtomaten belegen. Zusätzlich wird der Florentiner Flammkuchen mit einem Viertel der gewürfelten Zwiebeln und dem gehackten Knoblauch belegt.

Für den Elsässer Flammkuchen wird der zweite bestrichene Teig mit drei Vierteln der Zwiebeln und dem Speck gleichmäßig belegt.

Beide Flammkuchen auf Backpapier im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 220 Grad (Ober-/Unterhitze) für ca. 10 Minuten gebacken. Im Idealfall sollten die Flammkuchen bei 300 Grad im Heißluft-Ofen für 5 Minuten gebacken werden.

Die gebackenen Flammkuchen vierteln und nach Wunsch mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Frank Rosin am 23. Juli 2014