

Flammkuchen mit Kimchi, Gouda, Asia-Mayonnaise

Für 4 Personen

Flammkuchen-Teig:

500 g Mehl 200 ml kaltes Wasser 2 El Olivenöl
10 g Salz

Für den Belag:

300 g Kimchi 100 g Gouda, Streifen 100 g Gouda
100 g gepick. Gurken

Asia-Mayonnaise:

150 g Sojasoße 1 kl. rote Zwiebel 1 Knoblauchzehe
1 Zitronengras angedrückt 200 g Mayonnaise

Alle Zutaten für den Flammkuchen-Teig zusammen in eine Rührschüssel geben und in der Küchenmaschine mit Knethaken geben und 3- 5 Minuten auf mittlerer Stufe zu einer homogenen Masse verkneten. In zwei gleichgroße Teile teilen, zu Kugeln formen und abgedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 20 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig auf Backpapier möglichst dünn ausrollen.

Mit etwas Gouda bestreuen und im Grill auf höchster Stufe oder im Ofen bei 250° Ober- und Unterhitze 3-4 Minuten hellbraun vorbacken.

WDR Lecker an Bord 2024 Für die Sojamayonnaise die Sojasauce mit den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln und dem angedrückten Zitronengras auf ein Drittel reduzieren.

Alles durch ein Sieb auf die Mayonnaise geben und mit einem Schneebesen verrühren. Bis zum Servieren kalt stellen.

Anrichten:

Die vorgebackenen Flammkuchen mit dem Kimchi, den Gurken belegen und mit den Goudastreifen belegen. Mit einer feinen Reibe den restlichen Gouda über den Flammkuchen reiben und nochmals 3-4 Minuten goldbraun backen.

Auf einem Holzbrett mit der Asiamayonnaise à part servieren.

Björn Freitag und Frank Buchholz am 11. August 2026