

Flammkuchen mit Kartoffeln, Schwarzwälder Schinken

Für 2 Portionen

Für den Teig:

4 EL Öl	250 ml Wasser	2 Prisen Salz
500 g Mehl		

Für den Belag:

4 Kartoffeln, festk.	300 g Schmand	3 EL Doppelrahmfrischkäse
16 Sch. Schwarzw. Schinken	1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Schälchen Rucola
200 g Ricotta	1 Stück Parmesan	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 220 °C Umluft (oder 250 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen und wenn vorhanden einen Pizzastein oder ein Backblech umgekehrt hineinlegen. Aus den Teigzutaten einen Knetteig herstellen und 30 Minuten ruhen lassen.

Für den Belag in der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser 15 Minuten angaren. Abgießen, abkühlen lassen und in feine Scheiben schneiden. Schmand mit dem Frischkäse verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schinken in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, trocken tupfen und das Weiße und Grüne in feine Ringe schneiden.

Den Rucola waschen und trockenschleudern.

Aus dem Teig 4 gleichgroße Kugeln formen. Diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit Schmand bestreichen, die Kartoffelscheiben gleichmäßig auf dem Boden verteilen, den Schwarzwälder Schinken ebenfalls gleichmäßig verteilen, mit Ricotta und Frühlingszwiebeln belegen. Im heißen Ofen in 6 - 10 Minuten knusprig backen. Mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan, Salz und etwas frisch gemahlenem Pfeffer toppen.

Viki Fuchs am 03. September 2025