

REZEPT



---

# FLAMMKUCHEN MIT AUBERGINE & PARMASCHINKEN

---

BIO PESTO ROSSO GEWÜRZ N° 754



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)



## ZUTATEN

2 KLEINE FLAMMKUCHEN  
VORBEREITUNG | 40 MIN.  
KOCHZEIT | 12 MIN.

### TEIG

125g Mehl  
60ml Wasser  
1 Prise Salz  
1 EL Olivenöl

### PESTO ROSSO

1,5 EL Pesto Rosso Gewürz  
N°754  
1,5 EL Wasser  
3 EL Olivenöl  
1 EL Parmesan

100g Crème fraîche  
2 TL angerührtes Pesto Rosso  
1/2 Aubergine  
2 Handvoll schwarze Oliven  
4 EL Ricotta  
6 Scheiben Parmaschinken

### AUSSERDEM:

Olivenöl zum Beträufeln  
Rosa Salzflocken N°254

## ZUBEREITUNG

1. Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und einige Minuten zu einem elastischen Teig verkneten. Sollte der Teig an den Händen kleben noch etwas Mehl hinzugeben. Den Teig abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen, dann 2 gleich große Kugeln formen und diese in einer leicht bemehlten Auflaufform nochmals 10 Minuten ruhen lassen. Teiglinge dünn ausrollen und auf ein Backpapier legen.

2. Während der Teig ruht das Pesto vorbereiten. Dazu das Pesto Gewürz mit der angegebenen Menge Wasser, Olivenöl und Parmesan verrühren und ziehen lassen.

3. Ofen auf 250 Grad Umluft vorheizen. Crème fraîche in einer kleinen Schüssel mit 2 TL Pesto verrühren.

4. Aubergine in ganz dünne Scheiben schneiden. Die Böden mit der Pesto Rosso Crème fraîche bestreichen und die Auberginenscheiben, Oliven und Ricotta in Klecksen darauf verteilen.

5. Etwas Olivenöl über die Flammkuchen träufeln und jeweils 12 Minuten knusprig backen. Danach mit Salzflocken bestreuen.

6. Mit Pesto Rosso und Parmaschinken servieren.

WEITERE REZEPTE  
[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)