

REZEPT



FLAMMKUCHEN MIT APFEL & RÄUCHERFORELLE

BIO BÄRLAUCH PESTO GEWÜRZ N° 753



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

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

TEIG

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

BÄRLAUCH PESTO

1,5 EL Bärlauch Pesto
Gewürz N°753
1,5 EL Wasser
3 EL Olivenöl
1 EL geriebener Parmesan

100g Crème fraîche
2 TL angerührtes Bärlauch
Pesto
1/2 Apfel
4 Radieschen
125 g Räucherforelle
Kresse

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 5-10 Minuten ziehen lassen.

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

4. Apfel entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Radieschen würfeln. Die Bärlauch Pesto Crème fraîche dünn auf den Flammkuchenböden verteilen, mit Apfelscheiben, Radieschenwürfeln und grob zerpfückter Räucherforelle belegen.

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

6. Mit Kresse und einigen Klecksen Bärlauch-Pesto garnieren.

WEITERE REZEPTE
www.rimoco.de