

Süßkartoffel-Flammkuchen mit Harissa-Creme

Für 4 Personen:

1 Pack. Flammkuchenteig 300 g saure Sahne 2 EL Harissa (Tube)
Salz 2 rote Zwiebeln 1-2 Süßkartoffeln (300 g)
3-4 Stiele glatte Petersilie

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur ca. 10 Minuten ruhen lassen. Backofen vorheizen (E-Herd: 250°C/Umluft: 225°C/Gas: s. Hersteller).

Für die Creme saure Sahne und Harissa verrühren. Mit Salz abschmecken. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Süßkartoffeln schälen, waschen und in sehr dünne Scheiben hobeln oder schneiden.

Teig entrollen und mit dem Backpapier auf ein Backblech legen. Mit Harissacreme bestreichen und mit Süßkartoffeln und Zwiebeln belegen.

Im heißen Backofen 10-12 Minuten backen. Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Flammkuchen mit Petersilie bestreuen.

NN am 12. Dezember 2024