

Kleiner Flammkuchen mit Rucola-Salat

Für zwei Personen

Für den Flammkuchen:

200 g Mehl	200 g Ziegenkäse-Rolle	3 rote Zwiebeln
200 g Crème-double	2 EL flüssiger Honig	3 Zweige Rosmarin
2 EL Rapsöl	1 Prise feines Salz	

Für den Salat:

2 Bacon-Streifen	100 g Rucola	1 Apfel
2 TL Pinienkerne		

Für das Dressing:

1 TL flüssiger Honig	2 TL Walnuss-Balsamico	$\frac{1}{2}$ TL Dijon-Senf
1 TL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für den Flammkuchen:

Den Ofen auf 250 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, 125 ml Wasser, Öl und eine Prise Salz in einer Schüssel zu einem gleichmäßigen Teig verkneten und diesen dünn auf einem mit Backpapier und Mehl belegtem Blech ausrollen. Zwiebeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Crème Double salzen und auf dem Teig verstreichen, die Zwiebelscheiben darüber verteilen. Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden und gleichmäßig auf dem Flammkuchen verteilen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und über den Flammkuchen streuen. Den Flammkuchen für etwa 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Wenn der Rand knusprig geworden ist, aus dem Ofen nehmen und mit einem Löffel Honig-Fäden über dem Flammkuchen verteilen.

Für den Salat:

Den Rucola waschen und trocken schleudern. Eine Pfanne erhitzen und den Bacon darin bei mittlerer Temperatur langsam kross braten.

Kerngehäuse des Apfels entfernen und in kleine Stücke schneiden. Bacon aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Eine Pfanne ohne Öl erhitzen und die Pinienkerne darin anrösten.

Für das Dressing:

Aus Öl, Walnuss-Balsamico, Dijon-Senf, Honig, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen und den Salat unmittelbar vor dem Servieren damit marinieren.

Den kleinen Flammkuchen mit Rucola-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Dengler am 07. Juni 2017