

Zweierlei Flammkuchen mit Salat

Für zwei Personen

100 g Speck	300 g Mehl	200 g frischer Spinat
200 g Feldsalat	1 Meerrettich	4 Radieschen
5 reife Cherry-Tomaten	1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Ziegenkäserolle	50 ml Sahne	200g Crème-fraîche
1 TL Senf	1 TL Honig	125 ml Mineralwasser
3 Zweige frischer Thymian	1 EL Hefewürzflocken	2 EL Balsamico-Essig
6 EL Olivenöl	2 EL Kräutersalz	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Spinat waschen und in einem Topf mit etwas heißem Wasser auf kleinster Stufe dünsten. Aus dem Mehl, vier Esslöffel Olivenöl, Mineralwasser und einer Prise Salz einen glatten Teig herstellen. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie für etwa fünf Minuten in den Kühlschrank legen. Für den Belag die Crème-fraîche mit der Sahne verrühren, etwas Salz und Pfeffer hinzugeben und anschließend in den Kühlschrank stellen. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Den Speck in gleichgroße, feine Würfel schneiden. Die Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf die Größe des Backblechs sehr dünn ausrollen und auf das Backblech legen. Die Crème-fraîche-Sahne-Mischung mit einem Löffel gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Anschließend die Speckwürfel und kleingeschnittenen Zwiebel, den Spinat und den Ziegenkäse auf der Crème verteilen. Den belegten Teig im Backofen bei 220 Grad Umluft etwa zehn bis fünfzehn Minuten backen. Den Feldsalat waschen und klein zupfen. Die Radieschen und die Tomaten waschen und klein schneiden. Aus dem Senf, den Hefewürzflocken, einen halben Teelöffel geriebenen Meerrettich, dem Kräutersalz, dem Pfeffer, dem Honig und zwei Esslöffeln Olivenöl ein Dressing in einer Schüssel vermischen und über den Salat geben. Den Salat zu je einem Stück Flammkuchen mit Spinat und Ziegenkäse sowie Speck und Zwiebeln auf einem Teller anrichten, mit Thymian garnieren und servieren.

Vera Butz am 03. Februar 2014