

Flammkuchen mit Lauch und Räucherlachs

Für 6 Portionen

425 g Mehl	1 Pck. Trockenhefe	250 ml lauwarmes Wasser
Salz	3 EL Sonnenblumenöl	300 g Schmand
100 g Parmesan	$\frac{1}{2}$ Limette	2 Stange Lauch
200 g Räucherlachs	Muskat, Pfeffer	

Am Vortag Mehl, Hefe, Wasser, Salz und Öl zu einem Teig kneten und gehen lassen.
Den Backofen auf 230°C vorheizen.

Den Teig dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Schmand, Käse, Muskat, Pfeffer mit dem Saft einer halben Limette verühren und auf dem Teig verteilen.

Lauch in Ringe schneiden, blanchieren und auf die Käse-Schmand-Mischung streuen. Abschließend den Räucherlachs in Streifen auf dem Blech verteilen und 10-15 min. backen.

NN am 22. Februar 2022