

## Hack-Flammkuchen mit zweierlei Käse

### Für 2 Personen:

|                        |                        |                         |
|------------------------|------------------------|-------------------------|
| 200 g Mehl             | 100 ml Wasser          | 1/2 TL Salz             |
| 2 EL Rapsöl            | 250 g Rinderhack       | 4 EL Crème-fraîche      |
| 2 EL Cheddar, gerieben | 2 EL Feta, zerbröckelt | 1 Stange Frühlingslauch |
| 1 Msp. Pfeffermix      | 1 Msp. Gewürzsalz      | 1 Msp. Gewürzmix        |

Ofen auf 250 °C Ober- Unterhitze vorheizen.

Mehl, Salz, Wasser und Rapsöl zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig halbieren und zu zwei Kugeln formen. Anschließend die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig mit einem Nudelholz nach und nach ausrollen, dabei immer wieder wenden.

Den ausgerollten Teig auf ein Backblech legen und dünn mit Crème fraîche bestreichen, den Rand dabei aussparen.

Das Hackfleisch mit Pfeffermix, Gewürzsalz und Gewürzmix vermengen und auf dem Flammkuchenteig verteilen. Anschließend auf eine Hälfte Cheddar und auf die andere Hälfte Feta geben. Flammkuchen in den heißen Ofen schieben und für ca. 12 Min. backen.

Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und mit Frühlingslauch bestreuen. Optional noch etwas Crème fraîche auf den Flammkuchen geben.

Steffen Henssler am 01. Februar 2022