

Luftiger Flammkuchen mit Lachs, Dill und "falschem" Kaviar

VORBEREITEN

50
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für den Teig

220 g Mehl
3 Esslöffel Olivenöl
1 Eigelb
1 Teelöffel Salz
100 ml Wasser

Für den Belag

100 g Schmand
50 g Crème fraîche
2 Esslöffel Meerrettich
1 Bund Dill
150 g Räucherlachs
2 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel "falscher" Kaviar (zum Beispiel vom Lachs)
Salz, Pfeffer

- 1 -

Für den Teig Mehl, Eigelb, Salz, Wasser und 2 Esslöffel Öl miteinander verkneten. Zu einer Kugel formen, mit restlichem Olivenöl bepinseln und in Folie einwickeln, ca. 30 Minuten ruhen lassen.

- 2 -

Backofen auf 225 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 3 -

Flammkuchenteig dünn ausrollen. Meerrettich, Schmand und Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf dem Teig verteilen und im Ofen ca. 12-15 Minuten backen.

- 4 -

Dill fein hacken und etwa die Hälfte mit Olivenöl vermengen. Lachs in Streifen schneiden. Flammkuchen mit Lachs belegen und mit Olivenöl-Dill-Mischung beträufeln, weitere 3-4 Minuten backen.

- 5 -

Flammkuchen mit Lachskaviar belegen und mit restlichem Dill bestreuen.

Bist du auch so verrückt nach Räucherlachs mit Dill? Davon können wir einfach nicht genug bekommen. Vor allem nicht, wenn er auf cremigem Schmand und einem knusprig gebackenen Flammkuchenteig kombiniert wird. Für das kleine Plus an Luxus, verteilen wir noch ein wenig "falschen" Kaviar und schlemmen ziemlich verwöhnt und selbstzufrieden los.