

Flammkuchen mit bunten Möhren und Pesto

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Besonderes Zubehör
Stabmixer

Heute bleibt dein Flammkuchen vegetarisch! Statt fettigem Speck darf dafür umso mehr knackiges Gemüse oben drauf. Mit bunten Möhren, Zwiebeln, würziger Ricottacreme und Haselnuss-Petersilien-Pesto macht der knusprige Teig richtig was her. Da heißt es schnell zugreifen und ein Stück sichern, bevor alles weggefuttert ist ...

- 1 -

Für den Teig Mehl, Wasser, Eigelb, Salz, und Öl miteinander verkneten. Zu einer Kugel formen, in Folie einwickeln und ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

- 2 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Haselnüsse auf einem Backblech verteilen ca. 8 Minuten im heißen Ofen rösten und kurz auskühlen lassen. Nüsse in den Händen gegeneinander reiben, um die Schale abzulösen.

- 3 -

Für das Pesto Knoblauch schälen und Zehe grob zerkleinern. Petersilie von den Stielen zupfen. Beides zusammen mit der Hälfte der Haselnüsse und restlichen Zutaten in einen Mixbehälter geben und zu einem Pesto verarbeiten. Restliche Haselnüsse grob hacken und die Hälfte davon unter das Pesto rühren.

- 4 -

Für den Belag Möhren putzen. Die Hälfte der Möhren in dünne Ringe, die restlichen der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Butter mit Zucker und Salz in einer

Zutaten für 2 Flammkuchen

Für den Teig

220 g Mehl
100 ml Wasser
1 Eigelb
1 Prise(n) Salz
2 Esslöffel Olivenöl

Für das Pesto

1 Bund Petersilie
1 kleine Knoblauchzehe
80 g Haselnüsse
6 Esslöffel Pflanzenöl
8 Esslöffel Haselnussöl
1 Teelöffel Honig
Salz, Pfeffer

Für den Belag

6 bunte Möhren
1 Esslöffel Butter
1 Prise(n) Zucker
150 g Crème fraîche
150 g Ricotta
1 Esslöffel Honig
1/2 Bund Schnittlauch
1 rote Zwiebel
Salz, Pfeffer

Flammkuchen mit bunten Möhren und Pesto

Pfanne schmelzen. Möhren portionsweise bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten karamellisieren. Dabei mehrmals wenden.

- 5 -

Crème fraîche mit Ricotta und Honig verrühren. Schnittlauch hacken und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

- 6 -

Ofentemperatur auf 225 °C erhöhen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 7 -

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Flammkuchenteig halbieren und zu dünnen Teigfladen ausrollen. Gleichmäßig mit Ricottacreme bestreichen und mit Möhrenscheiben belegen. Restliche Haselnüsse darüber verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

- 8 -

Petersilie hacken, mit Pesto auf dem Flammkuchen verteilen und heiß servieren.