

## Flammkuchen mit Stremellachs und Avocado-Pistazien-Pesto

VORBEREITEN

50  
Min.

RUHEN

120  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



**Besonderes Zubehör**  
Stabmixer

Dein Abend verlangt nach frisch gebackenem Flammkuchen? Dann bring die knusprigen Teigfladen aufs nächste Level und mach **Flammkuchen mit Stremellachs**. Neben würzigem Lachs machen **Crème fraîche, Babyspinat und Feta** die dünnen Knusperfladen zum echten Gaumenschmaus.

Mein Highlight? Ein paar Kleckse **Avocado-Pistazie-Pesto!** Einfach nur wow und mit deinem Stabmixer bewaffnet im Nu selbstgemacht. Probier's aus und lass das Schlemmen beginnen ...

### Zutaten für 6 Mini-Flammkuchen

#### Für den Flammkuchenteig

10 g Hefe  
4 Esslöffel lauwarmes Wasser  
1/2 Teelöffel Zucker  
250 g Mehl  
1/2 Teelöffel Salz  
100 ml zimmerwarme Buttermilch  
2 Esslöffel Olivenöl

#### Für den Belag

250 g Stremellachs  
400 g Crème fraîche  
3 rote Zwiebeln  
3 Frühlingszwiebeln  
100 g Babyspinat  
100 g Feta  
1/2 Bio-Zitrone  
4 Esslöffel Olivenöl

#### Für das Pesto

1 Avocado  
2 Esslöffel Olivenöl  
60 g ungesalzene Pistazien  
1 Handvoll Babyspinat  
1/2 Bio-Zitrone  
Salz, Pfeffer

- 1 -

**Für den Flammkuchenteig** Hefe zerbröseln und mit Zucker in lauwarmem Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Das Hefewasser in die Mulde geben und mit etwas Mehl vom Rand vermengen. Buttermilch, Olivenöl und Salz hinzufügen. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts und bemehlten Händen zu einem festen Teig verkneten.

- 2 -

Teig zu einer Kugel formen, zurück in die Schüssel legen und mit einem Tuch bedecken. An einem warmen Ort mindestens 2 Stunden gehen lassen.

- 3 -

**Für das Pesto** Avocado schälen und entkernen, Pistazien von den Schalen befreien. Zitronenschale abreiben, Saft auspressen. Zusammen mit restlichen Zutaten in einen Mixbehälter geben und mit einem Stabmixer zu einem

## Flammkuchen mit Stremellachs und Avocado-Pistazien-Pesto

cremigen Pesto mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Backofen auf 220 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.  
Backblech mit Backpapier auslegen.

- 5 -

Teig aus der Schüssel nehmen und in 6 gleich große Stücke teilen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu runden, dünnen Fladen ausrollen und nebeneinander auf das Backblech legen.

- 6 -

**Für den Belag** Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Teigfladen mit Crème fraîche bestreichen, Zwiebeln und die Hälfte der Frühlingszwiebeln darüber streuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für ca. 15 Minuten im heißen Ofen goldbraun backen.

- 7 -

Stremellachs von der Haut lösen und mit einer Gabel auseinanderzupfen. Babyspinat waschen, Feta zerbröseln und Zitronenschale abreiben. Warme Flammkuchen nach Belieben mit Lachs, Spinat, Feta, Zitronenabrieb, restlichen Frühlingszwiebeln, Olivenöl und Pistazien-Pesto toppen.