

FLAMMKUCHEN MIT ERDBEEREN UND ZIEGENFRISCHKÄSE

Schwierigkeit: einfach / ca. 35 Min. Arbeitszeit

Die Möglichkeiten für Flammkuchen-Belag sind fast grenzenlos. Ob herzhaft oder süß - für jeden ist etwas dabei! Passend zum Sommer haben wir hier ein Rezept von [Isarland Ökokiste](#) aus Taufkirchen bei München für euch: Flammkuchen mit Erdbeeren und Ziegenfrischkäse. Probiert es doch mal aus! (Foto: Isarland Ökokiste)

ZUTATEN

ca. Für 4 Personen

250 gr	Dinkelmehl
4 EL	Olivenöl
125 ml	Wasser
125 gr	Ziegenfrischkäserolle
200 gr	Erdbeeren
1 Bd	Frühlingszwiebeln
1 Bd	Rucola
Etwas	Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

Für den Teig Mehl, Öl und Wasser mit einer Prise Salz mischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Anschließend den teig teilen und beide Teile auf einem leicht bemehlten Backpapier dünn ausrollen. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Belag Ziegenfrischkäse in eine Schüssel geben und mit etwas Wasser mischen, sodass eine cremige Masse entsteht, die man leicht auf den ausgerollten Flammkuchenteig verteilen kann. Dann die Erdbeeren und



Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Den Flammkuchenteig mit der Creme bestreichen und mit den geschnittenen Erdbeeren und Frühlingszwiebeln belegen. Mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Den Flammkuchen für ca. 10 bis 15 Minuten backen. Sobald der Flammkuchen fertig ist, mit frischem Rucola belegen.