

November'20 Flammkuchen mit Shrimps

Rezept für 4 Personen, mit Salat serviert
Als Snack für 6-8 Personen

Vorbereitungen

→Teig mind. 1 ½ Std. im Voraus zubereiten und gehen lassen

Hefeteig

300g Halbweissmehl
Knapp 1 TL Salz
1 Prise Zucker

zusammen in einer Schüssel mischen

⅓ Hefewürfel

dazubröckeln, mischen

1 ½ - 2dl handwarmes Wasser

zugeben, mit der Kelle mischen, danach mit der Küchenmaschine oder von Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten

→direkt auf Mehl auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, in den kalten Backofen schieben oder mit einem Küchentuch bedeckt mind. 1 – 1 ½ Std. gehen lassen

Belag

300g Creme fraîche nature
2 Knoblauchzehen, gehackt
2 Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen
10 schwarze Oliven, in feinen Ringen
Frischer Dill nach Belieben
Etwas abgeriebene Zitronenschale
Reichlich Pfeffer aus der Mühle
Salz

zusammen zu einer würzigen Creme mischen, diese dann auf den aufgegangenen Teigboden streichen, so dass rundherum ein fingerdicker Rand frei bleibt

Vorbacken

In den auf 210 Grad vorgeheizten Ofen geben und 12 Minuten vorbacken.

12-16 rohe, gewaschene Shrimps
1 EL Olivenöl

trockentupfen
mit den Shrimps vermischen

Salz, Pfeffer, wenig Zitronensaft

würzen, danach auf dem vorgebackenen Teigboden verteilen, weitere 5-10 Minuten backen.

Servieren

Dazu passen alle Sorten von Blattsalaten

Tipp

Anstelle der Shrimps am Schluss rohen geräucherten Lachs auf den fertig gebackenen Flammkuchen geben.