Flammkuchen mit Lachs

15 Min		60 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Blech

Für den Belag

- 100 g Schmand
- 100 g saure Sahne
- 1 EL Meerrettich
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- Dill (1 Bund)
- 200 g Räucherlachs

Für den Teig:

- 200 g Dinkelmehl
- 110 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 1 EL Öl

Zum Servieren:

- Zitrone

Zubereitung:

1. Knete aus Mehl, Salz, Wasser und Öl einen geschmeidigen Teig. Rolle den Flammkuchenteig 2-3 mm dünn auf einem mit Backpapier belegten Backblech aus.
2. Schäle den Knoblauch und die Zwiebel und schneide beides in kleine Würfel. Hacke den Dill. Verrühre den Schmand mit der sauren Sahne, dem Meerrettich, dem Dill und den Zwiebel- und die Knoblauchwürfeln. Würze die Creme mit Pfeffer und Salz. Verstreiche die Schmandcreme darauf.
3. Schneide den Räucherlachs in Streifen. Verteile ihn auf dem Flammkuchen.
4. Backe den Lachs-Flammkuchen 15 Minuten im auf auf 220°C Ober-/ Unterhitze vorgeheizten Backofen, bis er goldgelb ist. Serviere ihn dann mit frischer Zitrone.

Nährwerte pro Portion: 1572 kcal | KH 146 g | E 75 g | F 74 g

NEU
MEIN NEUES KOCHBUCH
IST SPIEGEL-BESTSELLER!