

Zutaten

- Teig für 4 Flammkuchen:
- 220 g Mehl
- 110 ml Bier
- 4 g Salz
- Creme:
- 250 g Schmand
- 1 kleines Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer
- Belag und Zubereitung:
- 100 g Bacon und 1 kleine Zwiebel, je in feine Streifen geschnitten
- Als vegetarische Variante:
- Paprika
- Frühlingslauch
- Champignons
- 300 °C 5 Minuten mit geschlossenem Deckel backen.

Hauptgang, vom Grill

Flammkuchen

Entdecke unser köstliches Flammkuchen-Rezept! Perfekt für deine Grillparty. Jetzt ausprobieren und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine 5-10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde ruhen lassen.
2. Schmand und Schnittlauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Kürbis, je in feine Würfel oder Streifen geschnitten
4. Teig in 4 Stücke teilen und zu Kugeln formen. Je 1 Teigstück erst flach drücken, dann auf Mehl mit dem Nudelholz sehr dünn ausrollen. Etwas Schmand-Creme auf dem Teig verstreichen. Zwiebeln und Bacon darauf verteilen. Den Flammkuchen auf dem vorgeheizten Pizzastein bei