

Limonenseitling-Flammkuchen

Zubereitung:

- Für den Flammkuchenteig Mehl, 120 ml Wasser, Olivenöl und 1 Prise Salz mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig kneten. Teig abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- Inzwischen für das Paprika-Dressing Paprika längs vierteln, entkernen und mit der Haut nach oben auf ein Backblech legen. Unter dem vorgeheizten Backofengrill auf der obersten Schiene 8–12 Minuten rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Aus dem Backofen nehmen und mit einem feuchten Küchentuch 10 Minuten abdecken. Paprika häuten und fein würfeln.
- Kerbel mit den feinen Stielen grob hacken. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Zitrone halbieren, den Saft auspressen. Knoblauch fein hacken. Paprikawürfel, Kerbel, Zitronenschale und -saft, Knoblauch und Salz mit Olivenöl verrühren und beiseitestellen.
- Für den Belag Pilze putzen und den Käse fein reiben.
- Backofen mit Backblech auf 250 Grad (Gas 5, Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Teig in 2 Hälften teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Rollholz zu dünnen Fladen ausrollen. Teigfladen auf je 1 Stück Backpapier legen. Crème fraîche mit Schmand verrühren und Flammkuchenböden damit bestreichen. Pilze darauf verteilen und mit Käse bestreuen. Flammkuchen nacheinander auf das heiße Backblech ziehen und im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene 8–10 Minuten goldbraun backen.
- Inzwischen Frühlingszwiebeln putzen und das Weiße und Hellgrüne schräg in feine Ringe schneiden. Fertige Flammkuchen mit abgezupften Kerbelblättern und Frühlingszwiebeln bestreuen. Mit jeweils 2 El Paprika-Dressing beträufeln und mit dem restlichen Dressing servieren.

Zutaten für 2 Personen

Teig:

250 g Mehl

3 El Olivenöl

Salz

Paprika-Dressing:

2 rote Paprikaschoten

4 Stiele Kerbel (oder glatte Petersilie)

1 Bio-Zitrone

2 Knoblauchzehen

Salz

80 ml Olivenöl

Belag:

200 g Limonenseitlinge

60 g Gruyère

100 g Crème-fraîche

100 g Schmand

2 Stangen Frühlingszwiebeln

4 Stiele Kerbel