Flammkuchen mit Äpfeln und Salsiccia

Kleine Flammkuchen mit italienischer Wurst und Kräutern sowie roten Zwiebeln und Apfelspalten. Superleckere Kombination!

4 Stück

Zubereitungszeit: 40 min
Wartezeit: 1 Std 10 min
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 275 g Mehl
- 1 TL Oregano, gerebelt
- 15 g frische Hefe
- 1 Prise Zucker
- 120 ml + 2 EL lauwarmes Wasser
- 3 EL Olivenöl

¼ TL Salz

Für den Belag

2 Äpfel
1 rote Zwiebel
2 TL italienische Kräuter (TK oder frisch)
2 EL Butter
Pfeffer
150 g Crème fraîche oder Sauerrahm
1 TL Oregano, gerebelt
200 g Salsiccia (alternativ grobe Bratwurst)
Meersalz

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig das Mehl mit dem Oregano mischen und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe in die Mulde bröseln, 2 EL lauwarmes Wasser darüber geben, den Zucker darüberstreuen und mit etwas Mehl vom Rand vermischen. Abgedeckt ca. 15 Minuten stehen lassen.
2. Das lauwarme Wasser mit Olivenöl und Salz verrühren und nach der Ruhezeit zum Vorteig geben. Alles zu einem glatten Teig kneten und abgedeckt weitere 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und zur Seite stellen.
4. Äpfel vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne die Butter zerlassen und Apfelscheiben, Zwiebelringe und die Kräuter kurz anbraten. Mit Pfeffer würzen.
5. Nach der Ruhezeit den Teig noch einmal per Hand durchkneten. Den Teig in 4 Portionen teilen und diese zu Fladen dünn ausrollen. Ihr könnt natürlich auch einen großen Flammkuchen zubereiten, dann den kompletten Teig ausrollen. Auf das Backblech legen, mit Crème fraîche bestreichen und mit Oregano bestreuen.
6. Das Wurstbrät aus der Haut lösen und in kleinen Portionen auf dem Flammkuchen

verteilen. Anschließend die Apfel-Zwiebel-Kräuter-Mischung ebenfalls darauf geben.
7. Für ca. 25 Minuten im unteren Ofendrittel backen. Aus dem Ofen nehmen und mit Meersalz und ggf. frischen Kräutern bestreuen.
8. Warm servieren. Ein grüner Salat passt hervorragend als Beilage dazu.