

Kräuter-Flammkuchen mit Tomaten



Flammkuchen mit herrlich frischen Gartenkräutern und Cherrytomaten. Unkomplizierte Zubereitung mit richtig leckerem Ergebnis.

1 Flammkuchen

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit:

Backzeit: 13 min

ZUTATEN

Für den Teig

280 g Mehl

1 1/2 TL Salz

1 EL Olivenöl

150 ml Bier (hier Hefeweizen) alternativ Wasser

Zum Belegen

125-150 g Crème fraîche (Natur oder mit Kräutern)
200 g Kirschtomaten, halbiert oder in Scheiben geschnitten
Gemischte frische Kräuter (hier Schnittlauch, Petersilie, Basilikum), gewaschen und getrocknet
Salz und Pfeffer zum Würzen

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen und bereitstellen.
3. Die Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine zuerst bei niedriger, danach bei höherer Geschwindigkeit einige Minuten zu einem glatten Teig kneten lassen.
4. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einem Oval dünn ausrollen und auf das Backblech legen. Den Teig abgedeckt 10-15 Minuten stehen lassen. Anschließend für ca. 10-13 Minuten im unteren Drittel des Backofens goldbraun backen.
5. In der Zwischenzeit Kräuter von den Stängeln zupfen, ggf. grob hacken und bereitstellen.
6. Nach der Backzeit den Flammkuchen mit Crème fraîche bestreichen, mit Tomaten belegen und großzügig mit Kräutern bestreuen. Anschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
7. In Streifen oder Stücke schneiden und noch warm genießen.