

Flammkuchen mit Feigen und Walnüssen

Zutaten (für 2 Flammkuchen)

Für den Teig:

- 150 g Mehl
- 2 EL Öl
- ca 80 ml Wasser
- Salz

Belag:

- Feigen - in Spalten geschnitten
- 100 g Ziegenweichkäse (z. B. Sainte Maure), in Stücke zerteilt
- 1 Becher Crème fraîche
- einen Rosmarinzweig
- Walnüsse



Aus Mehl, Öl, Wasser und Salz einen Teig kneten, in zwei Teile teilen und mit einem Nudelwalker dünn ausrollen.

Den Teig mit der Crème fraîche bestreichen und mit den Feigenspalten und den Ziegenkäsestückchen belegen.

Mit Rosmarinnadeln und Walnüssen bestreuen und die beiden Flammkuchen auf das bereits heiße Backblech setzen (praktisch ist es dabei, den Teig auf Backmatten auszurollen und damit ins Rohr zu geben). Bei 225 Grad für circa 10 Minuten backen und noch heiß genießen.