Mini-Flammkuchen mit Rauchgarnelen
… klein aber fein…

Die kleinen Flammkuchen sind herrlich knusprig und würzig frisch. Die unterste Schicht ist eine würzige Schmandmischung, auf der der Spinat und die Garnelen ruhen. Alles lässt sich ganz einfach vor- und zubereiten, sodass der Abend stressfrei beginnen kann.

Zutaten:
Für 8 kleine Flammkuchen

Flammkuchen:
- 250 g Weizenmehl Typ 405
- 100 ml Wasser, lauwarm (30°C)
- 3,5 g Trockenhefe (1/2 Päckchen)
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 TL Salz

Belag:
- 350-400 g Blattspinat (Tiefkühlware)
- 16 Rauchgarnelen
- 1 Becher Schmand
- 1-2 EL Tafel-Meerrettich (scharf)
- 1 kl. Knoblauchzehe
- 1 kl. Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Rechtzeitig den Ofen auf 250° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zubereitung:
1. Ich habe eine schnelle Variante für den Teig gewählt, dafür nehme ich Trockenhefe, die ich in 100 ml ca. 30° C warmen Wasser auflöse.
2. Dann alle Zutaten in eine Rührschüssel geben, Hefeflüssigkeit zuletzt dazu und alles zusammen gut verkneten. Den Teig, mit einem Tuch abgedeckt, an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.
3. Spinat rechtzeitig auftauen (oder in der Mikrowelle) und in einem Sieb abtropfen lassen.
4. Knoblauchzehe und Zwiebel kleinschneiden mit dem Spinat mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, gut durchrühren.
5. Schmand mit dem Ei verrühren, den Meerrettich unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Den Teig portionieren (hier 8 Teile) und dünn ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
7. Die Schmandmasse gleichmäßig auf jedem Teil verstreichen.
8. Den Spinat darauf verteilen und zuletzt mit den Garnelen belegen.
9. Auf der 2. Schiene von unten für 5 Minuten backen. Ggf. ein paar Minuten länger, je nach Ofen.

Guten Appetit!