

Wirsing-Flammkuchen

... mal ganz anders, aber sehr würzig



Zutaten:

Für 4 Portionen

- 300 g Mehl (Type 550)
- Salz
- 1 TL Kümmelpulver (oder Körner)
- 1 TL Trockenhefe
- 2 EL Walnuss-Öl
- 200-300 g Wirsingblätter
- 125 g Zwiebeln
- je 50 g Ziegengouda und Gruyère
- 75 g durchwachsener Speck in Scheiben (oder Schinkenspeck)
- 75 g Crème fraîche (oder saure Sahne)
- 4 Basilikum-(oder Majoranzweige)
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Mehl mit 1 TL Salz, Kümmel und Hefe mischen. Alles mit 225 ml lauwarmem Wasser und Walnuss-Öl zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 1/2 Stunden gehen lassen.
2. Vom Wirsing die dicken Blattrippen entfernen anschließend in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 3-4 Minuten köcheln lassen.
3. Kohl herausnehmen, kalt abspülen und die Blätter gut ausdrücken.
4. Wirsing grob hacken, Zwiebeln schälen und in dünne Streifen schneiden.
5. Den Käse reiben, Speck in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.
6. Ofen auf 250 Grad vorheizen (Umluft ist nicht geeignet).
7. Den Teig in die Anzahl der gewünschten Portionen teilen
8. Jedes Teil kneten, in etwas Mehl wenden und von Hand ca. 1 cm dicke, längliche Fladen formen. Diese jeweils direkt auf mit Backpapier belegte Bleche legen.
9. Die Fladen mit Crème fraîche bestreichen, Wirsing salzen, darauflegen, Zwiebeln darüber verteilen.
10. Mit den beiden Käsesorten bestreuen Basilikum (Majoran), Speck darauf legen und mit Pfeffer würzen.
11. Im Ofen auf der untersten Schiene etwa 20 Minuten, je nach Ofen backen.
12. Die Zubereitungszeit beträgt ca. 50 Minuten, plus Geh- und Backzeit

Pro Portion ca. 550 kcal/Portion

Guten Appetit!