



Bunter Gemüse-Flammkuchen

für 4 Personen

Platzhalter für ein Foto

Zutaten:

Teig:

200 g	Weizenmehl
100 ml	kalt Leitungswasser
25 ml	Weißwein
1,5 EL	Olivenöl
1 TL	Salz

Belag:

- 1 Zucchini, der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben geschnitten
- Je 3 Stangen grüne und weiße Spargel, bissfest abgekocht und schräg in dünne Scheiben geschnitten
- 2 rote Zwiebeln, in dünne Ringe schneiden
- Je 1 rote und gelbe Paprika, geputzt und in Rauten (1 cm Kantenlänge) geschnitten
- 100 g Mais
- 250 g Creme fraîche
- 4 EL Ajvar (Paprika Paste)
- Olivenöl zum beträufeln
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Für den Teig alle Zutaten in der Küchenmaschine etwa 5 Minuten gut kneten und dann abgedeckt 45 Minuten ruhen lassen. Anschließend 4 Kugeln formen und noch mal eine Viertelstunde ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Grill mit dem Pizzastein vorheizen, für indirekte Hitze ca. 230° (Deckelthermometer).
3. Die Creme fraîche mit dem Ajvar verrühren und mit etwas Salz würzen. Die Teigkugeln auf eine bemehlte Fläche so dünn wie möglich ausrollen und mit der Creme fraîche Mischung bestreichen. Das Gemüse auf dem Flammkuchen verteilen und mit etwas Salz würzen.
4. Flammkuchen nach und nach auf dem Pizzastein backen. Sobald er fertig ist mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer würzen.

Grillakademie Tipp:

Teelöffel gestrichen 7 g gehäuft 11 g / Esslöffel gestrichen 15 g gehäuft 30 g / Messerspitze

1 g



Rezeptinfo:

Grilltyp:	Alle mit Pizzastein
Kohleart:	Long Lasting
Anzahl der Kohlestücke:	50 Stück
Anordnung der Kohle im Grill:	Links und rechts in 2 Kohlenkörbe (etwa 15 cm auseinander)
Vorbereitungszeit:	25 Minuten + 1 Stunde Gehzeit
Schwierigkeitsgrad:	mittel
Grillzeit:	8 Minuten pro Flammkuchen
Grillmethode:	Indirekte Hitze
Empfohlenes Zubehör:	Pizzastein, Pizzaheber, Pizzaschneider