



1. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Flammkuchen ‘Elsässer Art‘“ von Florian Kozok

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Mehl, Type 550
10 g Hefe
1½ EL neutrales Öl
Mehl, zum Ausrollen

Für den Belag:

120 g Speck
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 rote Zwiebel
1 Zitrone
100 g Bergkäse
200 g Schmand
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für den Teig Hefe mit 100 ml lauwarmem Wasser verrühren und 5 Minuten stehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben, 25 ml Wasser, Öl und etwas Salz zugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt einige Minuten ruhen lassen.

Teig und Arbeitsfläche mehlieren. Den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Ein Viertel der Zitronenschale reiben, anschließend die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Zwiebeln abziehen und kleinschneiden, vom Frühlingslauch die äußere Schale abziehen und in Ringe schneiden. Schmand mit Salz, Pfeffer, einer Prise geriebenem Muskat sowie Zitronenabrieb und 1 EL Zitronensaft abschmecken. Die Masse auf dem ausgewälzten Teig verteilen. Zwiebeln, Frühlingslauch und Speck gleichmäßig darüber geben. Zum Schluss den Käse reiben und verteilen. Im Ofen goldbraun backen.

Den Flammkuchen „Elsässer Art“ auf Tellern anrichten und servieren.