



Flammkuchen mit Waldviertler Ziegenkäse



Zutaten

200g Mehl

2 EL Öl

125 ml Wasser

1 TL, gestr. Salz

150g Crème fraîche

200g Rote Zwiebeln

150g Waldviertler Ziegenkäse (DIE KÄSEMACHER)

3 EL Rosmarin, frisch, fein gehackt

3 EL Honig



Zubereitung

Mehl, Öl, Wasser und Salz zu einem geschmeidigen, nicht mehr klebenden Teig verarbeiten, evtl. noch etwas Mehl hinzufügen. Den Teig dünn auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Die Crème fraiche leicht salzen und auf den Teig geben.

Die Zwiebeln längs halbieren, dünn aufschneiden und auf dem Teig verteilen.

Den Waldviertler Ziegenkäse in kleine Stücke schneiden und ebenfalls auf den Teig legen.

Dann die Rosmarinblättchen darüber streuen.

Den Flammkuchen bei 250°C, 15 bis 20 Minuten backen, bis der Rand schön braun und der Käse zerlaufen ist.

Nach dem Backen den Honig mit einem Löffel in dünnem Strahl über den Käse geben.

Sofort heiß servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Wir wünschen guten Appetit! :-)