

FLAMMKUCHEN MIT RHABARBER UND ZIEGENKÄSE

Allns to sien Tiet

RHABARBER

SAISON VON APRIL BIS JUNI



ZUTATEN

TEIG

- 250 G DINKELMEHL
- 150 ML WASSER
- 3 EL OLIVENÖL
- ½ TL SALZ

BELAG

- 200 G SCHMAND
- ABRIEB VON ½ BIO-ZITRONE
- 1-2 STANGEN RHABARBER
- 2 FRÜHLINGSZWIEBELN
- 250 G ZIEGENKÄSE
- 4 TL HONIG
- 50 G WALNÜSSE
- 3 THYMIANZWEIGE
- SALZ & PFEFFER
- ETWAS RUCOLA

ZUBEREITUNG:

1. ALLE ZUTATEN ZU EINEM GESCHMEIDIGEN TEIG VERKNETEN. ABGEDECKT CA. 30 MINUTEN RUHEN LASSEN.
2. SCHMAND MIT DEM ZITRONENABRIEB VERRÜHREN UND SALZEN. FALLS DIE SCHMANDCREME SEHR FEST IST, GGF. MIT 1-2 EL WASSER ODER MILCH GLATTRÜHREN.
3. RHABARBER UND FRÜHLINGSZWIEBELN IN DÜNNE SCHEIBEN SCHNEIDEN, DA DER RHABARBER SONST BEIM BACKEN NICHT GAR WIRD. DEN ZIEGENKÄSE IN CA. 1 CM DICKE SCHEIBEN SCHNEIDEN ODER IN KLEINE STÜCKE ZUPFEN. WALNÜSSE GROB HACKEN.
4. DEN BACKOFEN AUF 220 °C HEIßLUFT VORHEIZEN.
5. DEN TEIG DÜNN AUSROLLEN. FALLS DER TEIG KLEBT, MIT 1-2 EL MEHL BESTÄUBEN. AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES BLECH LEGEN UND GLEICHMÄßIG MIT DER SCHMANDCREME BESTREICHEN. RHABARBER, FRÜHLINGSZWIEBELN UND ZIEGENKÄSE DARAUF VERTEILEN. ANSCHLIEßEND MIT WALNÜSSEN UND PFEFFER BESTREUEN UND DIE THYMIANZWEIGE AUFLEGEN. ZUM SCHLUSS MIT 2 TL HONIG UND ETWAS OLIVENÖL BETRÄUFELN UND EINE PRISE SALZ ÜBER DEN BELAG GEBEN.
6. AUF MITTLERER SCHIENE ETWA 12 MINUTEN KNUSPRIG BACKEN. WIRKT DER BODEN DANACH NOCH HELL, 1-2 MINUTEN LÄNGER BACKEN. MIT RUCOLA UND DEM RESTLICHEN HONIG SERVIEREN.



MEHR INFOS UNTER WWW.ZEHN-NIEDERSACHSEN.DE/SAISONKALENDER

ZEHN
ZENTRUM FÜR
ERNÄHRUNG UND
HAUSWIRTSCHAFT
NIEDERSACHSEN

NIEDERSÄCHSISCHE
LANDJUGEND e.V.
nlj