

Flammkuchen mit Grünkohl und Mettendchen

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten Teig:

- 100g Wasser
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 Priesse Zucker
- 210g Mehl (Type 550)
- 2 TL Salz
- 1 ½ EL Olivenöl

Zutaten Belag:

- 100g Grünkohl, ohne Strünke
- 2 EL Öl
- ½ TL Salz
- 150g Creme Fraiche mit Kräutern
- 100g Frühstücks-Bacon, in kurzen Streifen
- 1 Mettwurst in Scheiben
- etwas Parmesan oder Käse zum Reiben

Zubereitung:

Für den Teig Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und **2 Min./ 37°C/ Stufe 2** vermischen. Mehl, Salz und Olivenöl hinzufügen und **4 Min./ Teigknetstufe** zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig mindestens **1 Stunde abgedeckt ruhen** lassen.

Grünkohl **2 Minuten** in kochendem Wasser **blanchieren**, abschrecken und abtropfen lassen. Dann mit Öl und Salz marinieren.

Backofen auf 240°C Grad vorheizen.

Teig auf dem Zauberstein ausrollen und mit Creme Fraiche bestreichen. Den Bacon auf der Creme verteilen und den Flammkuchen im vorgeheizten Ofen **10 Minuten backen.**

Grünkohl und die Mettwurstscheiben auf dem Flammkuchen geben und **weitere 8 Minuten backen.**

Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und Parmesan oder Käse darüber hobeln.





Guten Appetit!

Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55

33178 Borcheln

Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de

www.einfachkochenundbacken.de