

Spezialitads dal Grischun



FLAMMECHUECHE

Das Beste aus dem Elsass und der Schweiz vereint: Flammkuchen und minipic.

Zutaten (1 Blech von 32–35 cm Ø)

1 Portion Flammkuchenteig, ca. 260g, rund
ausgewallt
(ersatzweise Brot- oder Pizzateig)

Belag

- 8–10 minipic, klein geschnitten
- wenig Bratbutter
- 2 grosse Zwiebeln, fein gehobelt
- 150g Rahmquark
- 1 dl Rahm
- 1/2 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss, frisch gemahlen

Zubereitung

- Teig mit Backpapier auf ein Blech legen, mit einer Gabel dicht einstechen. Kalt stellen. Backofen auf 250°C vorheizen.
- Belag: minipic in Bratbutter braten. Herausnehmen, auf Haushaltspapier entfetten. Zwiebeln im verbliebenen Bratfett glasig dünsten. Zwiebeln und minipic mischen, auskühlen lassen.
- Quark, Rahm und Gewürze mischen. Die Hälfte der Quarkmasse auf dem Teig ausstreichen, dabei einen zentimeterbreiten Rand frei lassen.
- Zwiebelgemisch daraufstreuen, mit restlicher Quarkmasse bedecken.
- In der Mitte des Ofens 12–15 Minuten backen.
- Geniessen: Flammechueche in Streifen schneiden, warm servieren.

Tipps

- Hefeteig aus 200g Mehl, 1/2 TL Salz, 1/4 TL Trockenhefe und 1–1,5 dl lauwarmem Wasser zubereiten; aufs Doppelte gehen lassen.
- Statt Quark und Rahm Crème fraîche verwenden.



SURSELVA



minipic