

RheinBerg

BBQ & outdoor cooking by Michael Möller

Flammkuchen mit Räucherlachs

Zutaten (4 Flammkuchen)

300 g Mehl,
4 EL Olivenöl,
125 ml Mineralwasser und
kleine Prise Salz

300 g Schmand und
3 TL Feigensenf
Pfeffer und Salz
Flammkuchen

300 g Räucherlachs,
1 Bund Frühlingszwiebeln
150 g geriebenem Mozzarella

mit dem Mixer und den Händen zu einem glatten Teig verrühren. Im Kühlschrank in der Tupperdose ruhen lassen.

Teig in 4 Portionen teilen und ausrollen.

in einer Schüssel vermengen und mit nach Geschmack würzen. Danach die dünn hiermit bestreichen.

in kleine Stücke/Ringe schneiden und mit auf den Flammkuchen verteilen und danach im Grill oder Backofen bei 200-250 Grad Celsius auf den vorgeheizten Pizzastein ein paar Minuten backen (nach Augenmaß).