



# Flammkuchen mit Ziegenkäse, Honig & Rosmarin

Portionen 4

## Zutaten:

230 g Weizenmehl • 2-3 EL Olivenöl • 2 rote Zwiebeln • 300 g Ziegenkäserolle  
150 g Crème fraîche • 150 g Speisequark 40 % • 5 EL Honig  
Rosmarinsalz • Pfeffer  
Tipp: 7 Zweige frischer Rosmarin

## Zubereitung:

Das Mehl mit  $\frac{1}{4}$  TL Rosmarinsalz, 2 EL Olivenöl & 120 ml Wasser vermengen. Anschließend zu einem glatten Teig kneten. Den Teil zum abkühlen für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die roten Zwiebeln zunächst schälen. Danach in dünne Ringe (Dicke je nach Vorliebe) schneiden. Den Ziegenkäse in ca. 3-5 mm dicke Scheiben schneiden. Parallel dazu den Ofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Quark & Crème fraîche miteinander verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Mit einer Prise Rosmarinsalz & Pfeffer je nach Belieben würzen.

Den Teig in 2 oder 4 gleichgroße Teile teilen und hauchdünn ausrollen. Danach den Teig auf ein – mit Backpapier belegtes – Backblech legen. Die Quarkmasse auf den Teig verteilen. Danach noch die Zwiebelringen und Käsescheiben darauf verteilen.

TIPP: für einen würzig frischen Geschmack vom Rosmarin die Blätter abzupfen und auf den Flammkuchen vor dem Backen verteilen

Den Flammkuchen nun im Ofen 10-12 Minuten backen. Danach auf den heißen Flammkuchen den Honig geben.

