

Erdbeer Minz Flammkuchen

Zutaten für 2 Personen

- Flammkuchen Teig
- 150 g Ziegenfrischkäse (alternativ Frischkäse mit Ziegenkäse vermengen)
- 110 g Erdbeeren – in Scheiben geschnitten
- 125 g Mozzarella – gerieben
- ½ Ziegenkäse
- ½ Rote Zwiebel – in Streifen geschnitten
- 1 EL Geröstete Pistazien – klein gehackt
- 1 EL Erdbeer Bruschetta – mit Minze
- 40 ml Wajos Erdbeer Pfeffer Crema
- 1 EL Honig
- 5 g Basilikum – in Streifen geschnitten
- 3 g Minze – in Streifen geschnitten
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Erdbeer Bruschetta kurz mit etwas Wasser ziehen lassen. Erdbeer Bruschetta mit etwas Wasser vermengen und in den Ziegenfrischkäse verrühren und 2 – 3 Minuten durchziehen lassen.

- Flammkuchen auf Backpapier ausrollen. Frischkäse großzügig auf dem Flammkuchen verteilen. Darauf nun geriebenen Mozzarella, Zwiebel und Erdbeeren und den Ziegenkäse verteilen. Wer möchte kann die Ränder noch mit Olivenöl oder verquirltem Eigelb bestreichen.

- Je nach Packungsanweisung ca. 15 – 20 Minuten in den Ofen. Ich empfehle dazu den unteren Ofenbereich.

- In der Zwischenzeit Balsamico-Reduktion vorbereiten: Erdbeer-Pfeffer Crema und Honig in einem kleinen Topf bei kleiner bis mittlere Hitze ca. 10 Minuten reduzieren lassen.

- Den Flammkuchen aus dem Ofen holen, mit Basilikum und Minze bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen und der Balsamico - Reduktion beträufeln, anschließend die gehackten Pistazien drüberstreuen.

Ich wünsche euch einen guten Appetite.

Euer Hermann

Getränke Begleitung:

Alkoholfrei: Rhabarbar, Apfel, Thymian Tonic Sirup 2 cl auf 200 ml

Mineralwasser.

Weinempfehlung:

Rosé Connection vom Weingut Walter J. Oster