

Flammkuchen mit Räucherlachs

ob als Vorspeise oder Hauptgericht - einfach lecker!



der Schwabengriller

Zutaten:

- 1 Päckchen Flammkuchenteig
- ca. 150g Räucherlachs in Scheiben
- 1 Päckchen Schmand
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln
- Curry, Salz und Pfeffer
- 1 Pizzastein (wenn vorhanden)

so geht's:

- Schmand in eine Schüssel geben und mit Curry und eventuell Salz/Pfeffer verrühren (mit dem Curry bitte vorsichtig sein)
- Flammkuchenteig auseinanderrollen und die Masse dünn mit einem Löffel darauf verteilen
- Frühlingszwiebeln waschen und in etwas dickere (ca. 5mm) Ringe schneiden, ebenfalls auf der Masse verteilen
- Lachs auseinanderzupfen und ebenfalls auf den Flammkuchen legen
- Den Grill/Backofen volle Kanne vorheizen, Pizzastein, wenn vorhanden auflegen und richtig aufheizen lassen (mindestens 15 Minuten)
- Flammkuchen so heiss wie möglich backen, dabei variiert die Zeit extrem, je nach Grill/Ofen und Stein. Bei mir dauert es ca. 4-6 Minuten.

Tipp: dieser Flammkuchen lässt sich super vorbereiten und auch einfrieren!

Guten Appetit!