Flammkuchen mit Rucola und Fetakäse



Zutaten für 4 Personen

4 rote Zwiebel

1600 g Kirschtomaten

320 g Rucola

1000 g Crème fraîche

1600 g Fetakäse

2000 g Flammkuchenteig

80 ml Balsamicocreme

Salz

Pfeffer

Anleitung

Knusprig-knackig-köstlich: Diese Eigenschaften zeichnen den perfekten Flammkuchen aus - als Gemeinschaftsvorspeise in mundgerechte Stücke geschnitten mitten auf dem Tisch oder als knackiger Hauptgang. In Nullkommanichts bereitest du diese Leckerei mit einigen frischen Zutaten direkt im heimischen Backofen als die perfekte Vorspeise zu. Wir wünschen gutes Gelingen! Zunächst muss der Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizt werden. Dann kannst du dich an die Zubereitung machen: Tomaten waschen und halbieren, Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Flammkuchenteig auf einem Bogen Backpapier platzieren (Achtung: die Mengenangaben im Rezept reichen für zwei Bleche und vier hungrige Personen!), mit Crème fraîche bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig gleichmäßig mit Tomaten und Zwiebelringen belegen, mit zerbröseltem Fetakäse betreuen und für etwa 15 Minuten in den Ofen geben ? der Flammkuchen sollte schön knusprig werden und an den Rändern hellbraun werden. Anschließend toppst du den Flammkuchen mit frischem Rucola und etwas Balsamicocreme. Unsere Schaumwein-Empfehlung: Wir empfehlen, passend zum Flammkuchen oder schon davor, einen Crémant de Loire Brut Rosé aus dem Hause Gratien & Meyer.