

## Flammkuchen Frutti di Mare

Dazu empfehlen wir unseren

[Prosecco Vintage DOC von Azienda Agricola Giol](#)

### Rezept für 2 Personen

#### Zutaten für den Teig:

250 g Mehl  
125 ml Wasser  
2 EL Olivenöl  
1 Prise Salz

#### Zutaten für das Topping:

125g Crem Fraiche  
125g Sauerrahm  
Salz, Pfeffer, Chilli, Zitronenabrieb



#### Belag:

Meeresfrüchte nach Belieben (ich empfehle 300 g)  
60 g Frühlingszwiebeln  
6 Cherrytomaten  
Basilikumblätter  
Pinienkerne

#### Zubereitung:

Vermengen Sie die Zutaten für den Teig in eine Schüssel und kneten es anschließend bis es eine homogene Masse ergibt.

Den fertigen Teig für 20 min im Kühlschrank ruhen lassen.

Für das Topping alle Komponenten vermengen.

Für den Belag die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Cherrytomaten werden halbiert. Basilikumblätter von den Stängeln entfernen. Die Pinienkerne in einer Pfanne trocken goldgelb rösten.

Den Ofen auf 200° Umluft vorheizen. Den Flammkuchenteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech auf etwa 4 mm auswalken. Das Topping auf den Teig verstreichen. Die Meeresfrüchte, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten darauf verteilen. Ca. 12 Minuten backen. Anschließend die Pinienkerne und Basilikumblätter darauf streuen und genießen.

Ein persönlicher Tipp noch – ich verfeinere gerne meinen Flammkuchen mit etwas Bärlauchpesto.

Machen Sie sich einen entspannten Nachmittag mit unserem

[Prosecco Vintage DOC und dem mediterranen Flammkuchen](#)

