

Flammkuchen mit Wildschinken

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig:

250 g Weizenmelh

2 TL Olivenöl

100 ml Wasser

1 TL Salz

Für den Belag:

25 g Schinken vom Reh oder Wildschwein

25 g Schmand

Frühlingszwiebeln, sehr fein geschnitten

Etwas Kümmel

Etwas weißer Pfeffer

Für den Teig alle Zutaten verkneten und zwei Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Flammkuchenteig sehr dünn (ca. 1 mm) ausrollen, mit Schmand bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 250° etwa 3-4 min braun backen.

Mit Schinken belegen, Frühlingszwiebeln und Gewürze darüberstreuen.