

NEWS NEWS NEWS

Wir laden Dich ein, ab 19 Uhr mit
einem gemeinsamen Essen zu starten.



Hier kommt wieder ein Rezeptvorschlag für Dich - FLAMMKUCHEN:

Teig:

450 gr Mehl mit 4 EL Olivenöl, 2 Eigelben, 2 Prisen Salz und 200 ml lauwarmen Wasser zu glattem Teig kneten. Teig mit 1 EL Olivenöl bestreichen, in Frischhaltefolie einwickeln und 30 min bei Raumtemperatur ruhen lassen. Anschließend den Teig halbieren und in zwei dünne Fladen ausrollen.

Belag:

200 gr Schmand und 250 gr Magerquark mit Salz und Pfeffer verrühren und die Flammkuchen damit bestreichen. Anschließend Zwiebelringe aus 2 Zwiebeln und 150 gr Speckwürfel darauf verteilen. Flammkuchen im vorgeheizten Ofen bei 230 Grad Umluft für ca. 10 min backen.