

Flammkuchen mit Mönchsbart

Zutaten: (für 3 – 4 Personen)

- 1 Bund Mönchsbart, Wurzelansätze weggeschnitten und gewaschen
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, gequetscht
- 1 Stücklein getrockneter Chili
- 500 g Pizzateig, gekauft oder selbstgemacht
- 2 Becher Crème Fraîche à je 180 g, mit Salz und Pfeffer gewürzt
- Salz und schwarzer und rosa Pfeffer aus der Mühle

Pizzateig:

- 375 g Mehl
- 1 gestrichener EL Salz
- 1 ½ TL Trockenhefe
- 2.5 dl knapp lauwarmes Wasser
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Für den Pizzateig das Mehl mit dem Salz und der Trockenhefe gut mischen. Olivenöl und Wasser dazugeben und kräftig kneten. Bei Zimmertemperatur um das Doppelte aufgehen lassen.

Das Olivenöl in einer grossen Bratpfanne erwärmen. Die Knoblauchzehe und den Chili kurz anschwitzen, bis der Knoblauch zu duften beginnt. Den Mönchsbart dazu geben, kurz andünsten und etwas zusammenfallen lassen.

Den Mönchsbart (ohne Knoblauch und Chili) aus der Pfanne heben, etwas abtropfen lassen und auf einem Teller auskühlen lassen.

Den Pizzateig halbieren und beide Hälften dünn auswallen.

Die Teigrondeellen je auf ein separates mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech geben, mit Crème Fraîche bestreichen und mit dem ausgekühlten Mönchsbart belegen.

Bei 200 Grad 15 bis 20 Minuten lang backen. Vor dem Servieren mit grob gemahlenem schwarzem und rosa Pfeffer bestreuen.