

Hammer empfiehl



Rezept für Frühlings-Flammkuchen

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Bund Radieschen (mit schönem Grün)
- 1 Packung (à 260 g) Flammkuchenteig (Kühlregal)
- 150 g Schmand
- 80 g Serrano-Schinken
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung 25 Minuten (ganz leicht):

1. Den Ofen vorheizen (E-Herd: 220 °C/Umluft: 200 °C/Gas: s. Hersteller). Radieschen putzen und dabei das Radieschengrün beiseitelegen. Die Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Flammkuchenteig entrollen und mit dem Backpapier auf ein Backblech legen. Teig mit Schmand bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Radieschenscheiben darauf verteilen.

3. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Inzwischen Radieschenblätter verlesen, waschen, trocken schleudern und grob hacken. Flammkuchen aus dem Ofen nehmen. Den Schinken und das Radieschengrün darauf verteilen.

