



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

Zeitaufwand
ca. 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad
einfach

Personenanzahl
2 Personen

Zutaten

110 g	Mehl
½ EL	Olivenöl
1	Eigelb
½ TL	Salz
50 ml	warmes Wasser
100 g	Saure Sahne
½	Süßkartoffel
2	rote Zwiebeln
etwas	frische Petersilie
½ Rolle	Ziegenkäse
etwas	Pfeffer und Salz

...und dazu Blanchet Rouge de France Trocken

Zubereitung

1

Das Mehl mit Olivenöl, Ei, Salz und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Etwa 30 Minuten ruhen lassen.

2

Die Zwiebeln und die Süßkartoffel schälen und beides in Scheiben schneiden. Die Scheiben der Süßkartoffel sollten sehr dünn sein.

3

Den Ziegenkäse aus der Verpackung nehmen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

4

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Es können auch zwei einzelne Flammkuchen ausgerollt werden.

5

Die Saure Sahne mit Pfeffer und Salz mischen. Anschließend den Teig damit bestreichen.

6

Die Zwiebeln, Süßkartoffel und den Ziegenkäse auf dem Teig verteilen.

7

Im vorgeheizten Ofen (Umluft) bei 200°C für 15 Minuten backen. Rausnehmen, wenn der Rand beginnt, goldbraun zu werden.

8

Vor dem Servieren frische Petersilie über den Flammkuchen verteilen.

Fertig!

[Zum Blog von trytrytry](#)

Diese Website wurde mit toujou gebaut