

# Mairüben-Flammkuchen

(4 Portionen)



## Zutaten Belag:

Ca. 250g Mairüben  
Thymian  
150 g Crème fraîche  
Pfeffer  
Olivenöl  
75 g Ziegen-Weichkäse

## Zutaten Teig:

¼ Würfel Hefe  
½ TL Zucker  
300 g Mehl  
2 EL Olivenöl  
Salz

## Zubereitung:

Hefe zerbröckeln und mit Zucker verrühren, bis die Hefe flüssig wird. Mehl, 1/4 TL Salz, 2 EL Öl und 175 ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben. Angerührte Hefe zugeben und sofort mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Crème fraîche mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen und verrühren. Mairüben putzen, schälen und in sehr dünne Spalten schneiden. Käse in Scheiben schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Rübchen darin 2–3 Minuten leicht anbraten. Mit etwas Salz würzen und herausnehmen. Teig halbieren. Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn oval ausrollen. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Hälfte der Crème fraîche dünn auf dem Boden verstreichen, dann mit der Hälfte der Rübchen und des Käses belegen. Mit etwas Pfeffer und Thymian bestreuen. Flammkuchen im vorgeheizten Backofen (Umluft: 225 °C) 10–12 Minuten goldbraun backen. Andere Teighälfte und Belag ebenso verarbeiten und backen. Jeden Flammkuchen mit 1–2 EL Olivenöl beträufeln und servieren.