

Flammkuchen mit Roter Bete und Ziegenlaib



Zutaten

für 4 Personen

1 Flammkuchenteig
250 g gekochte Rote Bete
150 g Ziegenlaib
100 g Schmand
2 EL frischer Thymian
30 g Walnüsse
2 EL Honig
100 g Rucola
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C vorheizen
2. Flammkuchenteig auf einem Backpapier ausgelegten Backblech auslegen und Schmand gleichmäßig darauf verteilen.
3. Rote Bete in Würfel schneiden und gleichmäßig darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Ziegenlaib in kleine Würfel schneiden und über den Teig streuen.
5. Walnüsse grob hacken und ebenfalls auf dem Teig verteilen, mit Honig beträufeln und gehackten Thymian darüber streuen.
6. Bei 200 °C auf der untersten Schiene ca. 15-20 Minuten backen.
7. Aus dem Ofen nehmen, mit Rucola belegen und heiß servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!