

Mairübchen-Flammkuchen mit Thymian und Ziegenkäse

4 Portionen – 45 Minuten

- 1/4 Würfel (ca. 10 g) Hefe
- 1/2 TL Zucker
- 300 g Mehl
- 5–7 EL Olivenöl
- 6 Stiel(e) Thymian
- 150 g Crème fraîche
- ca. 250 g Mairübchen
- 75 g Ziegen-Weichkäse

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

Thymian waschen, trocken tupfen und die Blättchen grob hacken. Crème fraîche und 2/3 des Thymians verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Rübchen 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 (E-Herd: 250 °C/ Umluft: 225 °C/ Gas: s. Hersteller) 10–12 Minuten goldbraun backen. Andere Teighälfte und Belag ebenso verarbeiten und backen. Jeden Flammkuchen mit 1–2 EL Olivenöl beträufeln und servieren

Wartezeit ca. 15 Minuten