Flammkuchen mit Quark, Weintrauben, Haselnüssen und Speck

- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 2 -3
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2 -3 ', 'yield' : '' });

Flammkuchen mal anders: Dieser schnelle „Gourmet Flammkuchen“ überrascht mit einer fruchtigen Note und toller Auflage mit Haselnüssen und Speck. Kombiniert mit einem Glas trockenen Weins ist dieses Rezept einfach unwiderstehlich und eignet sich hervorragend für die Adventszeit. Probieren Sie es aus und lassen Sie sich von diesem köstlichen Gericht begeistern!

Zutaten

- 200 g Mehl 405, gesiebt
- 1 TL Trockenhefe
- 200 g Magerquark
- 100 ml warmes Wasser
- 100 ml warmes Wasser
- 8 Scheiben durchwachsener Speck
- 1 kleine Gemüsezwiebel in Ringen oder Scheiben.
- 3 TL gehobelte Haselnüsse
- 150 g Trauben, entkernt, halbiert

- 2 TL Olivenöl
- 4 EL saure Sahne
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst das Mehl, Salz, Olivenöl und warmes Wasser zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. In Klarsichtfolie gehüllt 20 min. „ausruhen“ lassen. Den Quark mit der sauren Sahne verrühren, salzen, pfeffern. Den Backofen auf höchste Stufe 200 ° C / Umluft vorheizen.

Schritt2

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn zu einem dünnen, länglichen Fladen ausrollen und nebeneinander auf das flache Backblech legen. Mit der Quarkmasse gleichmäßig bestreichen und mit den Trauben, Speckscheiben, Haselnüssen und Zwiebeln belegen, ca. 15 min. backen.

Rezeptart: Deutsche Küche, Fingerfood, Fleischgerichte, Hessisch, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Rheinisch, Schnelle Rezepte, Schwäbisch, Schweinefleisch, Sonstige

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/flammkuchen-mit-quark-weintrauben-haselnuessen-und-speck/