Spanischer Flammkuchen mit Chorizo, Peperoni und Ziegenkäse

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });

Hausgemachtes „Schmankerl“ zum Glas Wein

Zutaten

- Für den Teig:
- 250 g Mehl
- 1/4 Würfel frische Hefe
- 125 ml warmes Wasser
- 2 El Sonnenblumenöl
- ½ Tl Zucker
- 1 Prise Salz
- Für die Auflage:
- 200 g spanische Chorizo in Scheiben (Geht ersatzweise auch mit Cabanossi)
- 80 g Pesto Genovese
- 70g mild eingelegte Peperoni im Glas aus dem Supermarkt
- 100 g schwarze, kernlose Oliven, halbiert
- 2 - 3 entkernte Tomaten in Würfeln
- 15o g Ziegenkäse, zerbröckelt
- Etwa Olivenöl und frisch gemahlene, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit dem Mehl, Salz, Zucker und dem Öl zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem warmen Ort ca. 30 min. abgedeckt ruhen, aufgehen lassen.

Schritt2

Danach den Teig noch einmal kräftig durchwirken, ausrollen und dem mit Backpapier ausgelegtem Backblech anpassen. Oder in 6 Portionen teilen und zu dünnen, länglichen Fladen ausrollen, dünn mit Pesto bestreichen.

Schritt3

Darüber die Chorizo Scheiben und dem zerbröckeltem Ziegenkäse belegen, Oliven und Tomatenwürfel verteilen.

Schritt4

Etwas frisch gemahlnen Pfeffer und einige Tropfen Olivenöl darüber geben. Für 15 min. in den auf 220° C vorgeheizten Backofen schieben, (Oberste Schiene) knusprig heraus backen.

Schritt5

Portionieren und sofort servieren.

Rezeptart: Fleischgerichte

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spanischer-flammkuchen-mit-chorizo-peperoni-und-ziegenkaese/