

Flammkuchen mit karamellisiertem Gemüse

Gesamtzeit **100 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit **60 Min.** Abkühlzeit **20 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

Teig:

350 g	Weizenmehl
150 ml	Wasser
3 EL	Olivenöl
1 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>

1 TL Salz

1 Prise Zucker

Belag:

250 g	Crème Fraîche
250 g	Sauerrahm
2 TL	Salz
2	rote Paprika
2	gelbe Paprika
1	Stange Lauch
	Etwas frischer Thymian
5 EL	<u>Kikkoman Teriyaki Marinade</u>
3 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz

Zum Servieren:

Schnittlauch
Schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für den Teig, alle Zutaten ca. 10 Minuten kneten und abschmecken. Den Teig mit Folie einwickeln und für 1 Stunde ruhen lassen.

Schritt 2

Backofen für 30 Minuten auf 250 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Den Teig portionieren und sehr dünn ausrollen. Sauerrahm mit Crème Fraîche, Olivenöl und Salz in einer Schüssel cremig rühren. Paprika und Lauch in dünne Ringe schneiden. Salzen, Thymian darüber streuen und mit Olivenöl und Teriyaki Sauce beträufeln. In einer Pfanne anbraten, bis das Gemüse karamellisiert.

Schritt 3

Den Teig mit der Sauerrahm-Creme großzügig bestreichen und mit dem karamellisiertem Gemüse belegen. Den Flammkuchen in der untersten Schiene backen. Je nach Größe 8-15 Minuten backen, bis der Rand braun ist und die Creme geschmolzen.

Schritt 4

Flammkuchen teilen und heiß servieren. Mit fein gehacktem Schnittlauch bestreuen, pfeffern.