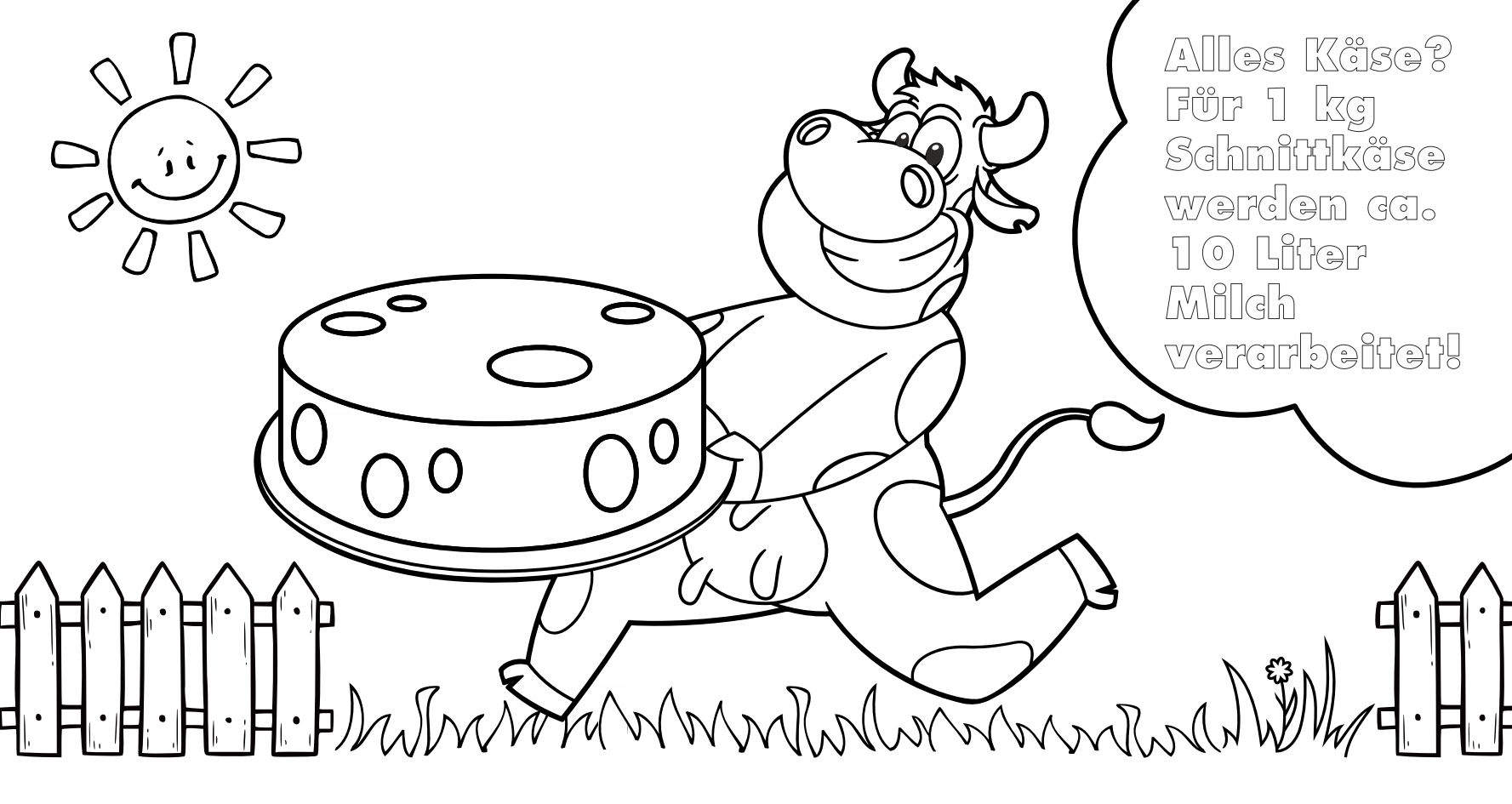

Alles Käse? Für 1 kg Schnittkäse werden ca. 10 Liter Milch verarbeitet!

ALLES KÄSE!

Käse-Lauch-Flammkuchen mit Camembert

250 g Mehl

150 ml Wasser
- lauwarm -

½ TL Salz

3 EL Olivenöl

½ Päckchen Trockenhefe

300 g Schmand

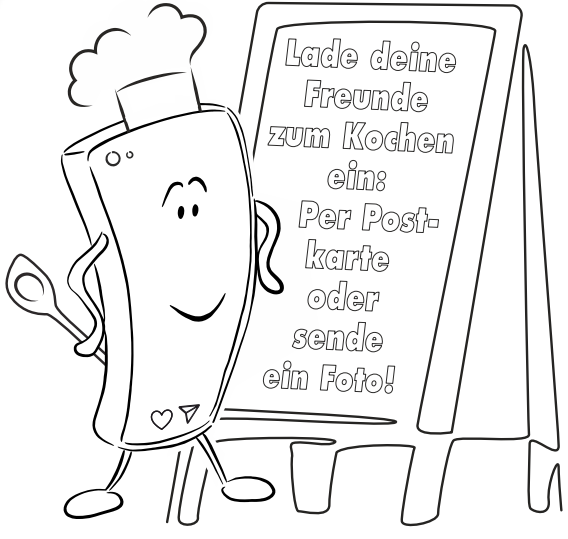
2 Stangen Lauch

Salz, Pfeffer

200 g Camembert

Schnittlauch
- kleiner Bund -

1. Mehl, Hefe, Öl, Salz und Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen und 30 Min. ruhen lassen.
3. Den Ofen auf 220 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und auf das Backblech legen.
5. Schmand mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
6. Lauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Diese auf dem Teig verteilen.
7. Camembert in Scheiben schneiden und auf den Lauch legen.
8. Den Flammkuchen in der Mitte des Ofens 10-15 Min. goldbraun backen.
9. Schnittlauch waschen, trocknen und fein schneiden.
10. Flammkuchen zum Servieren mit Schnittlauch bestreuen.



Aufgepasst, Entdecker! Wenn du alle 4 Malkarten zusammenlegst, erscheint ein tolles Panorama-Bild.

1

Mehr coole Rezepte & Adressen zum Einkaufen auf dem Bauernhof findest du auf:

landservice.de Bauernhoferlebnisse & Regionales in NRW

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen | Fachbereich Landservice, Regionalvermarktung | Nevinghoff 40 | 48147 Münster
Abbildungen: Hans-Jürgen Krahl, HitToon.com, Polina Tomtosova, Sylfida, Ildi, me67kz, Elena Shmoylova, tri © stock.adobe.com | Diese Malkarte wurde erstellt im Rahmen der nordrhein-westfälischen Landesinitiative „Erschließung neuer Aktivitätsfelder für landwirtschaftliche Unternehmerfamilien und Beitrag zur Verbraucherinformation“.