

## Rezeptvorschlag

### Flammkuchen Bauernart mit Kartoffeln & Rauchfleisch

(Quelle: [www.kochbar.de](http://www.kochbar.de))

#### Zutaten für 4 Personen

##### Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 0,25 l Wasser
- 1 Teelöffel Salz
- 40 g Öl

##### Für den Belag:

- 600 g Kartoffeln, gegart
- 100 g Rauchfleisch
- 400 g Schmand
- 100 g Lauchzwiebel
- Salz, Pfeffer und Muskat

#### Zubereitung:

Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Wasser, Salz und Öl kneten, bis ein weicher, geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig halbieren und dünn auf zwei gut geölten Backblechen ausrollen. Schmand mit je 2 Prisen Salz und Pfeffer sowie 1 Messerspitze Muskat verrühren und auf den Teig streichen. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und auf den Schmand schichten. Kartoffeln nochmals gut mit Salz würzen. Lauchzwiebeln putzen, in Ringe schneiden und mit dem Rauchfleisch auf die Kartoffeln geben. Die Bleche im Backofen ca. 20 Minuten backen (nach 10 Min. oberes und unteres Blech tauschen). Dazu schmeckt: Federweißer weiß oder rosé von Ralf Köth (das ganze Jahr über erhältlich), am besten gekühlt! Wir wünschen **Guten Appetit!**