



# Flammkuchen mit Garnelen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

## *Zutaten für 12 Personen:*

### **Für die Garnitur:**

300g White Tiger Garnelen, gekocht  
190g Speisequark  
105g Crème fraîche  
3 Prisen Salz  
3 Prisen Pfeffer  
90g Thunfischstückchen aus der Dose  
90g Tomaten  
90g Spinatblätter  
30g geriebener Emmentaler  
Muskat

### **Für den Teig:**

190g Mehl  
90g Wasser  
3g Salz  
12g Erdnussöl



## *Zubereitung:*

### **Für den Teig:**

1. Mit Hilfe eines Rührgeräts oder von Hand das Mehl, das Wasser, das Salz und das Olivenöl zu einer Teigkugel mit einer glatten Oberfläche verkneten. Dann den Teig für circa 1 Stunde ruhen lassen.
2. Danach das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und anschließend den Teig so dünn wie möglich auswellen und auf Backpapier oder auf eine Antihafplatte legen.

### **Für die Garnitur:**

1. Den Backofen für 10 Minuten bei 250°C Umluft vorheizen.
2. Gleichzeitig die Garnelen für 1 Stunde bei Zimmertemperatur auftauen lassen.
3. Anschließend die Tomaten waschen, in Würfel schneiden, sowie die Spinatblätter waschen und grob zerkleinern. Die Thunfischstückchen gut abtropfen lassen.
4. Danach in einer Schüssel den Speisequark, die Crème fraîche, das Salz, das Pfeffer und den Muskat vermengen. Anschließend diese Crème auf den Teig geben und die Garnelen, sowie den Thunfisch, die Tomaten und die Spinatblätter darauf verteilen. Zum Schluss mit dem Emmentaler bestreuen.
5. Den Flammkuchen in den Ofen schieben und für circa 10 Minuten backen. Dabei den Backvorgang überwachen, da die Backzeit je nach Backofen variieren kann. Der Flammkuchen ist fertig, wenn der Teig fest und leicht braun ist. Sofort heiß servieren.