



A TASTE OF AFRICA

U-KUVA
i-**AFRICA**



A TASTE OF AFRICA

Zutaten
Für 4 Personen

200 g Mehl
125 ml Wasser
2-3 EL Öl
1 Prise Salz
Für den Belag:
1 Prise Muskatnuss
250 ml Chermoula
150 Speck gewürfelt
2 Zwiebeln (in feine
Ringe geschnitten)
Schnittlauch
Opt. Ruccola

Rezept – Idee

Flammkuchen mit Chermoula

Zubereitung:

Flammkuchen Teig zubereiten: Mehl, Wasser, Salz und Öl miteinander vermengen und kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig kurz ruhen lassen.

Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Speck in kleine Würfel und die Zwiebel in feine Scheiben schneiden.

Nun den Teig hauchdünn ausrollen und mit der Chermoula Sauce bestreichen. Eine Prise Muskatnuss über den Flammkuchen verteilen und nun mit den Speckwürfeln und Zwiebelringen und Schnittlauch belegen.

Den Elsässer Flammkuchen in den Ofen schieben und ca. 15 Minuten backen lassen, bis der Speck knusprig und die Zwiebel leicht angebräunt sind. Den Elsässer Flammkuchen warm servieren. Opt. mit etwas Ruccola darauf.

