

Flammkuchen mit Gemüsestreifen

Zutaten:

500 g Pizzateig
1 Möhre
1 Stange Lauch
200 g Knollensellerie
200 g Feta
1 Bund Schnittlauch
300 g Sauerrahm
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Pizzateig in 6 Stücke teilen und zu Kugeln formen und gleichmäßig ausrollen. Mit Hilfe eines Deckels 24 cm Böden ausstechen. Möhre und Knollensellerie schälen, Lauch putzen und alles in sehr feine Streifen schneiden. Feta in kleine Würfel und Schnittlauch fein schneiden.

Eine Einheit 24 cm, 3,5 l auf den Navigenio auf Stufe 6 bis zum Bratfenster aufheizen.

Einen Teigboden in die Einheit legen. Zügig mit 1 – 2 Eßlöffel Sauerrahm bestreichen, mit je 1/6 von Gemüsestreifen und Feta bestreuen. Einheit auf eine feuerfeste Unterlage stellen, Navigenio überkopf aufsetzen und auf großer Stufe 2 – 3 Minuten backen.

Den Flammkuchen mit Hilfe von 2 Pfannenwender herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauch bestreuen.

Restliche Zutaten ebenso verarbeiten, dabei die Einheit zum Belegen immer auf den Navigenio bei Stufe 6 stellen.

Guten Appetit!