

nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Traditionell.**

Elsässer Flammkuchen

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und gut durchkneten bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig im Anschluss abdecken und 30 bis 60 Minuten ruhen lassen.
- 2 Den Teig in drei gleich große Stücke teilen und dünn ausrollen. Auf die vorbereiteten Bleche geben und die Böden für 1 bis 2 Minuten ohne Bräunung vorbacken.
- 3 Crème fraîche mit nøgg Rührei flüssig verfeinern und nach Belieben würzen. Die Creme auf den Flammkuchen verteilen und traditionell mit Speck, Käse und Zwiebeln belegen.
- 4 Die Flammkuchen backen:
im Backofen
250°C (Ober-/Unterhitze), 10 bis 12 Minuten
im Kombidämpfer
250°C (trockene Hitze), 4 bis 5 Minuten
- 5 Zum Schluss nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen sowie mit Petersilie garnieren.

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.




pflanzen-
basiert

Zutaten für 3 Flammkuchen

- 100g nøgg Rührei flüssig
- 450g Mehl (Type 550)
- 150g Wasser
- 30g pflanzliches Öl
- 2g Salz

Topping traditionell

- 100g nøgg Rührei flüssig
- 300g Crème fraîche (vegan)
- 60g Speckwürfel (vegan)
- 160g Käse (vegan)
- 2 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer
- Petersilie

Topping raffiniert

- 30g Birne
- 30g Rotkohl
- 10g Walnuss
- 10g Zwiebel

