# Rucola-Tomaten-Limetten-Macadamia Pesto & Nullkommanichts-Flammkuchen

## Einkaufsliste:

**Für ca. 2 Gläser Pesto:**

10g Petersilie
20g Basilikum
80g Rucola
100g getrocknete Tomaten
50g Macadamias
50g Parmesan
1 Knoblauchzehe
1 Limette (Abrieb und Saft)
Olivenöl

**Für den Teig (2 Bleche):**

250g Mehl
2EL Olivenöl
1TL Meersalz
1 Handvoll Basilikum (fein gehackt) oder andere Kräuter
1 Knoblauchzehe (gepresst)
100ml lauwarmes Wasser

**Außerdem:**

1Bund Frühlingszwiebeln
50g getrocknete Tomaten
Parmesan nach Belieben
100g geriebenen Mozzarella od. Ziegenkäse
50-100g braune Champignons nach Belieben

## So wird's gemacht

**Für den Teig:** Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel gebe und zu einem homogenen, weichen Teig verkneten. In der Schüssel abgedeckt bis zur Weiterverarbeitung ruhen lassen.

Nun **das Pesto** zubereiten. Hierfür Basilikum, Petersilie, Rucola in ein hohes Gefäß geben und nach Belieben pürieren. Getrocknete Tomaten fein hacken und zu dem Grün geben, weiter pürieren. Macadamias hacken und mit dem Knoblauch hinzugeben und kurz pürieren. Nun den Parmesan fein reiben und unter die Masse geben, gut umrühren. Zum Schluss mit dem Limettenabrieb- und Saft abschmecken und nach Belieben Olivenöl bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, hinzugeben. In sterilisierte Gläser füllen und mit Olivenöl aufgießen oder sofort verwenden.

**Für den Flammkuchen** die Pilze in dünne Scheiben schneiden, getrocknete Tomaten und Frühlingszwiebeln fein hacken.

Den Vorbereiteten Teig in zwei Teile teilen und jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn auf Blechgröße ausrollen. Auf ein Backpapier legen und nochmals zu allen Seiten ausrollen. Blech in den Ofen schieben und Ofen und Blech auf 220°C Umluft vorheizen.

Flammkuchenteig belegen. Zunächst je Teig etwa 2 EL Pesto verteilen, jeweils mit der Hälfte des Mozzarellas oder Ziegenkäses bestreuen, Pilze, Tomaten und Zwiebeln darauf verteilen und zum Schluss leicht mit Parmesan bestreuen. Im Ofen etwa 10-12 Minuten knusprig backen. Je nach Herd länger oder kürzer.