

Mini Flammkuchen mit Ofenpaprika



So wird's gemacht:

Für die Ofenpaprika Paprika waschen, halbieren und entkernen. Backpapier auf ein Blech legen, die Hälfte des Olivenöls auf das Backpapier geben. Paprikahälften darauf mit der Hautseite nach oben verteilen. Zwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauch leicht andrücken, mit auf das Blech geben. Gewürze und Kräuter auf dem Blech verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C backen bis die Haut beginnt schwarz zu werden – 30-40 Minuten evtl. länger. Paprika kurz abkühlen lassen, Haut entfernen. Entweder gleich verwenden oder in ein Glas geben und mit Kräutern sowie Olivenöl bedecken.

Für den Teig alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten. Leicht mit Olivenöl einreiben und abgedeckt bis zur Weiterverarbeitung ruhen lassen.

Für das Hack Olivenöl in die Pfanne geben, kleine Zwiebel in Stücke schneiden. Hack in dem Olivenöl anbraten, Zwiebel hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat kurz blanchieren und abtropfen lassen, mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauchpulver würzen. Ofenpaprika in Streifen schneiden.

Für die Sauce den Frischkäse cremig rühren und mit den restlichen Zutaten vermengen.

Nun den Teig in zwei Teile teilen und dünn ausrollen. Mit einem Glas oder Ausstecher kleine Kreise ausstechen und diese nochmals mit dem Nudelholz etwas ausrollen. Fladen auf ein Backpapier legen. Auf die Fladen etwas Sauce geben, darauf etwas Spinat und Paprika. Nun entweder mit Feta oder mit Hack bestreuen und zum Schluss nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

Ofen inkl. Blech auf 220°C vorheizen. Flammkuchen auf das heiße Blech geben ca. 5-10 Minuten backen.

Einkaufsliste:

Für den Teig:

250g Mehl
3EL Olivenöl
1TL Meersalz
100ml lauwarmes Wasser
1TL Paprikapulver
1TL Knoblauchpulver

Sauce:

250g Frischkäse
100ml saure Sahne
1-2 Knoblauchzehen
100g geriebenen Käse
1TL schwarzen Pfeffer
Salz nach Belieben

Ofenpaprika:

3-4 Paprika
30ml Olivenöl
1-2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Pfeffer
Frischer Oregano, Majoran,
Basilikum nach Belieben

Außerdem:

300g Spinat
Knoblauchpulver
100g Feta
200g Rinderhack
Kleine Zwiebel
Salz & Pfeffer
2EL Olivenöl
Parmesan nach Belieben
4 rote Zwiebeln