

# Flammkuchen mit Nektarinen und Ziegenkäse



## Einkaufsliste:

Für 4 Personen, in Klammern für 1 Person

Teig:

260g (90g) Mehl ggf. mehr

3EL (1EL) Olivenöl

1TL (Prise) Meersalz

100ml (30ml) lauwarmes Wasser

Etwas Pfeffer

100g (25g) ger. Mozzarella

4 (1) Nektarinen

220g (60g) Ziegenfrischkäse

Etwas Petersilie

Etwas Schnittlauch

4 (1) EL Honig

1-2 Zweige Rosmarin

100ml (25ml) Sherry

1 Zitrone (Saft und Abrieb)

2EL (1TL) Olivenöl

1EL (1TL) roter Pfeffer (grob gemahlen)

## So wird's gemacht:

Zunächst die Nektarinen in Scheiben schneiden (für den Grill nur halbieren) und mit Olivenöl sowie Sherry (oder auch etwas O-Saft wenn Kinder mitessen) marinieren. Wenn gegrillt, dann bis zum Grillen abgedeckt kalt stellen. Nektarinen auf der Schnittseite grillen. Honig mit Zitronensaft und Abrieb mischen, nach Belieben Rosmarin hinzugeben.

Dann Nektarinen mit Ziegenkäse, Gewürzen, Pfeffer und Honig servieren.

Für den Flammkuchen:

Teig: Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten, der Teig sollte nicht klebrig sein und sich gut ausrollen lassen. Teig in beliebig viele Teile teilen (größer oder kleiner) und sehr dünn ausrollen. Auf ein Backpapier legen.

Kräuter mit dem Ziegenfrischkäse vermengen. Die Hälfte des Ziegenfrischkäses auf den Teigfladen verteilen und glatt schmieren. Geriebenen Mozzarella darüber streuen. Die Nektarinen-Scheiben auf den Käse legen, mit einem Teelöffel den restlichen Ziegenkäse verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 220-250°C etwa 5-8 Minuten (je nach Größe) goldbraun backen. Mit Honig-Mischung beträufeln und roten Pfeffer (oder anderen) bestreuen und sofort genießen.