

BUNTER GEMÜSE-FLAMMKUCHEN (FÜR 4 PERSONEN)



ZUTATEN:

20 g	Hefe
300 g	Mehl
1 Prise	Salz
2	Karotten
1	grüne Zucchini
Je 3	dicke grüne und weisse Spargelstangen
2	rote Zwiebeln
Je 1	rote und gelbe Paprikaschote
250 g	Crème fraîche
4 EL	scharfes Ajvar (Paprika-Püree)
150 g	Maiskörner, aus der Dose
	Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
4-6 EL	Olivenöl zum Beträufeln

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Mittel
Hilfsmittel: Weber Pizzastein
Grillmethode: Indirekt

ZUBEREITUNG:

Hefe in 150 ml lauwarmes Wasser bröseln und glatt rühren. Mehl und eine Prise Salz zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen etwa 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse schälen, putzen und in möglichst dünne Scheiben oder Streifen schneiden bzw. hobeln.

Den aufgegangenen Flammkuchenteig vierteln und auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Teigböden gleichmässig mit Crème fraîche bestreichen, darauf jeweils etwas Ajvar streichen. Gemüsescheiben und –streifen sowie den Mais darauf verteilen. Flammkuchen kräftig mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit Öl beträufeln. Mit einem grossen Schieber je einen Flammkuchen auf den heissen Pizzastein geben und etwa 8 Minuten auf dem Grill indirekt grillen.