

# **Flammkuchen mit Ziegenkäse, Rosmarin und Honig**

35 Minuten

## **Zutaten**

Für 4 Personen: 200g Mehl 2 EL Öl 125 ml  
Wasser 1 TL Salz 200g Creme Double 220g  
Zwiebeln 200g Chevrotele Ziegenrolle Honig 3  
EL Rosmarin (gehackt) Etwas Chiliflocken



## **So wird's gemacht**

Mehl, Öl, Wasser und Salz zu einem geschmeidigen, nicht mehr klebenden Teig verarbeiten, evtl. noch etwas mehr Mehl hinzufügen. Den Teig dünn ausrollen und auf einem gefetteten oder mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Creme Double leicht salzen und auf den Teig verteilen. Die Zwiebeln in sehr dünne Ringe schneiden, auf den Teig legen, gewürfelte Ziegenrolle mit den Rosmarin auf den Flammkuchen geben (bei getrocknetem Rosmarin vorsichtiger dosieren) und auf höchste Stufe (ca.250°C) 15-20 Minuten backen, bis der Rand schön braun ist und der Käse anfängt zu zerlaufen. Vor dem Servieren mit Chiliflocken bestreuen.

## **Zubereitung**

