

## Lauch-Lachs-Flammkuchen

Zutaten	Zubereitung
430 g Mehl 1 Päckchen Trockenhefe 250 ml Wasser, lauwarm 1 Prise Salz 3 EL Sonnenblumenöl	Für den Flammkuchen Mehl, Hefe, Wasser, Salz und Öl zu einem Teig verkneten und an einem warmen Ort zugedeckt solange gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
2 Stangen Lauch Salzwasser	Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Im kochenden Salzwasser kurz blanchieren.
Backpapier	Teig dünn auswälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
300 g Creme fraîche ½ Limette 100 g Käse, gerieben 1 Prise Muskat 1 Prise Pfeffer	Creme fraîche mit Limettensaft, Käse und Gewürzen vermengen und auf dem Teigboden verteilen.
1 Zwiebel 200 g Lachs, bevorzugt Räucherlachs	Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Lachs in Streifen schneiden. Beides zusammen mit dem Lauchgemüse auf dem Teig verteilen und bei <b>230°C</b> in der Mitte des Ofens <b>10-15 Minuten</b> backen.

