Flammkuchen „Miesbacher Oberland“

Zutaten Teig:

300 g Mehl	(Biomehl der Leitzachmühle oder von UNSER LAND)
2 TL Backpulver	
ein halber TL Salz	
150 g Magerquark	(Biotopfen von BGL oder Andechs)
100 ml Speiseöl	
100 ml Milch	(Biomilch aus der Region)

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig nun auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben.

Zutaten Belag:

1 Becher Schmand oder Sauerrahm	(Andechser Natur oder BGL)
Salz und Pfeffer	
150 g Speckwürfel	(vom Metzger des Vertrauens)
1 Zwiebel	
1 Lauch	(Biolauch von Gut Wallenburg)
50 g Käse	(je nach Geschmack: junger Tegernseer Bergkäse, Klosterbergkäse UNSER LAND oder Alpentilsiter vom Obermoser)
evtl. Schnittlauch	(aus der Tiefkühltruhe oder vom Wallenburger Schnittlauchtopf)

Schmand mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Teig verteilen.

Zwiebel schälen und in Halbringe schneiden. Den Porree putzen, abspülen und in feine Streifen schneiden.

Den Teig mit Zwiebel, Lauch und Speckwürfel belegen. Zum Schluss mit Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 25 Minuten backen.

Vor dem Servieren den Flammkuchen mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Ein gut gekühlter fränkischer Weißwein

passt super dazu!

Guten Appetit!!!!!