

Rotkohl-Flammkuchen mit Camembert

für 4 Flammkuchen

Zutaten Teig:

10 g	Hefe
125 ml	Wasser (lauwarm)
250 g	Mehl
4 EL	Rapsöl
½ TL	Salz
2	Zwiebeln
1	Apfel
400 g	Rotkohl
1 EL	Butter o. Margarine
½ Bund	Thymian
etwas	Gewürznelken
	Salz, Pfeffer
1-2 TL	Balsamico-Essig
1 TL	Zucker
250 g	Camembert
120 g	Crème-fraîche
75 g	Schinken (nach Belieben)

Zubereitung:

Hefe in 125ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde formen, das Hefewasser in die Mulde gießen und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. 2 EL Öl und ½ TL Salz hinzugeben und anschließend alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig mit Mehl bestäuben und abdecken. Im Anschluss an einem warmen Ort etwa 40 Minuten auf das Doppelte gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Den Apfel waschen, vierteln und entkernen. Daraufhin jedes Viertel in dünne Spalten zerteilen. Den Kohl putzen, waschen, den Strunk entfernen und in lange, etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Thymianzweige waschen, trocknen und von 2 Stielen die Blätter abzupfen.

Butter oder Margarine in einem flachen Topf erhitzen und darin die Apfelspalten sowie die Zwiebelringe andünsten. Dann auf einen Teller geben und beiseitestellen. 2 EL Rapsöl in den Topf geben, erhitzen, Kohl und abgezupfte Thymianblätter darin zugedeckt bei mittlerer Hitze



etwa 5 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Nelken, Balsamico und Zucker abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen. Den Camembert in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Den Teig in 4 Portionen teilen und nach und nach auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen (etwa 23x30cm). Je einen Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Den Teig dann mit 30 g Creme-fraîche bestreichen, eventuell noch etwas Salz und Pfeffer darüber streuen. Dann etwa ein Viertel des Rotkohls und der Zwiebelringe sowie der Apfelspalten und ebenfalls ein Viertel des Camemberts darauf verteilen. Nach Belieben mit etwas Schinken bestreuen. Zwei Flammkuchen in den Ofen geben und etwa 15 Minuten backen. Bei Bedarf nach der Hälfte der Zeit die beiden Bleche tauschen.

Nach dem Backen die Flammkuchen mit etwas grobem Pfeffer bestreuen und den restlichen Thymian darauf geben.

Guten Appetit!