

FLAMMKUCHEN MIT ARTISCHOCKEN, ZIEGEN- FRISCHKÄSE UND SPECK

“FLAMMKUCHEN” CON CARCIOFI, FORMAGGIO SPALMABILE DI CAPRA

ZUTATEN \ INGREDIENTI

300 g Mehl	100 g Speck in Streifen
3 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
50 ml lauwarmes Wasser	Etwas Schnittlauch und verschiedene Kräuter
200 g Sauerrahm	Salz, Pfeffer, Olivenöl
5 Artischocken	
100 g Ziegenfrischkäse	

300 g farina	100 g speck tagliato a listarelle
3 cucchiari di olio d'oliva	1 spicchio d'aglio
50 ml acqua tiepida	Q.b. erba cipollina e altre erbe
200 g panna acida	Sale, pepe, olio d'oliva
5 carciofi	
100 g formaggio spalmabile di capra	

ZUBEREITUNG \ PREPARAZIONE

Mehl, Öl und Wasser zu einem glatten Teig kneten und 30 Minuten ruhen lassen.

Artischocken putzen, vierteln und mit der Knoblauchzehe und den Kräutern in Olivenöl leicht anschwitzen.

Backofen vorheizen.

Teig mit etwas Mehl dünn ausrollen und auf ein Backblech geben.

Den Teig mit Sauerrahm bestreichen und dann mit den Artischocken, dem Ziegenkäse und dem Speck belegen.

Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl darübergeben und ca. 10 Minuten (200 °C) backen.

Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und mit Schnittlauch bestreuen.

Impastare la farina, l'olio e l'acqua, ottenere un impasto liscio e lasciarlo riposare per 30 minuti.

Pulire i carciofi, tagliarli in quarti e dorarli in olio d'oliva assieme allo spicchio d'aglio e alle erbe.

Preriscaldare il forno.

Stendere l'impasto con l'aiuto di un po' di farina e metterlo su una teglia.

Spalmare la panna acida sull'impasto e farcirlo con i carciofi, il formaggio di capra e lo speck.

Salare e pepare il tutto, aggiungendo poi un po' d'olio d'oliva. Infornare e cuocere per 10 minuti a 200 °C.

Estrarre dal forno il flammkuchen e cospargerlo di erba cipollina.



MITTELMEDIO



50'



4 Personen \n



Gasthaus Torgglhof

Tel. +39 0471 880 021
torgglhof.kg@rolmail.net



Alex Kaspareth

