



## Flammkuchen mit Kartoffelboden

Der Flammkuchen wird wie beim Original aus dem Elsass mit Sauerrahm bestrichen, mit Schinken oder Speck und grob geschnittener Zwiebel belegt, was zusammen diesen typischen und vorzüglichen Geschmack ergibt. Statt auf einem Brot- oder Pizzateig wird die Fülle auf einem dicken Kartoffelteig gebacken. Dieser wird vorgebacken, damit er schön kross wird.

Die Idee mit dem Kartoffelteig stammt vom Einsiedler Ofeturli, das traditionell mit Kartoffelteig gebacken wird. Für pikante Wähen oder Kuchen ist der Kartoffelteig immer eine gute Alternative zu einem Mehlteig.

### Zutaten (Backblech ø 20cm)

300g Kartoffeln Laura, vorwiegend festkochend  
70g Mehl  
20g Butter  
3g Salz (1/2 Tl)

### Belag:

60g Sauerrahm  
100g Schinken gekocht  
1 Zwiebel ca. 70g  
Pfeffer

### Zubereitung

Kartoffeln, es war gerade mal ein Stück das gut 300g auf die Waage brachte, am besten am Vortag gar kochen. Ansonsten Kartoffel gut auskühlen lassen.

Kartoffel durch die Röstiraffel reiben. Butter in einem Pfännchen schmelzen. Beides zusammen mit dem Mehl und dem Salz zu einem Teig verkneten. Dabei nur solange

kneten bis ein fester kompakter Teig entsteht. 30 Minuten ruhen lassen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Kartoffelteig auf eine Haushaltfolie legen und zu einer runden Scheibe von ca. 1cm Dicke und etwas grösser als das Backblech auswallen. Der Teig lässt sich gut mit den Fingern nachformen.

Backblech gut ausbuttern, den Kartoffelteig mit Hilfe der Folie auf des Backblech kippen und einen Rand von ca. 1cm Höhe formen.

Im unteren Drittel des Backofens 20 Minuten vorbacken.

Zwiebel halbieren und quer zu den Schalen in Scheiben schneiden, Zwiebelscheiben zerzupfen. Schinken zu ca. 1cm breiten und 3cm langen Streifen schneiden.

Vorgebackener Kartoffelteig aus dem Ofen nehmen, mit Sauerrahm ausgiessen, zuerst den Schinken, dann die Zwiebeln darauf verteilen. In die Mitte des Ofens einschieben und weitere 30-35 Minuten backen, bis die Zwiebeln leichte Röstspuren zeigen.





