

Emmentaler. Flammenküechli

Einfache Zubereitung
im Racletteofen.
(Für 6 Pfännchen)



Teig: 10 g Hefe, 1,5 dl lauwarmes Wasser, 250 g Mehl, 1 TL Salz, 1 EL Öl (oder ein fertiger Pizzateig, rechteckig ausgewallt). **Beleg:** 1 Zwiebel, 3 Scheiben Frühstücksspeck (für Vegetarier eine zweite Käsesorte nach Belieben), 50 g Emmentaler, ca. 3 EL Rahmquark, Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Hefe mit 2 EL Wasser flüssig rühren. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Restliches Wasser, angerührte Hefe und Öl dazugießen. 5-10 Min. zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig zugedeckt auf das doppelte Volumen aufgehen lassen. Teig nochmals kurz kneten, auswallen und in pfännchengrosse Rechtecke schneiden. Zwiebel in Ringe, Speck in Streifen schneiden. Käse auf der Röstiraffel reiben. Am Tisch: Pfännchen mit Teig belegen. Teig mit 1 TL Quark bestreichen, würzen. Zwiebelringe und Speck darauf verteilen, Käse darüberstreuen. Küchlein zuerst auf dem Grill rund 5 Minuten, dann unter dem Grill 2-3 Minuten backen.