

DAS REZEPT VON DIENSTAG, 21.09.2010

Kartoffel-Flammkuchen mit Rohschinken



Für 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten
- 2 fest kochende Kartoffeln ca. 200 g
- 4 EL Olivenöl
- ½ Bund Thymian
- Pfeffer
- 300 g Pizzateig
- Mehl zum Auswallen
- 50 g Rohschinken
- Meersalz, z. B. Fleur de sel, zum Bestreuen

1. Kartoffeln schälen, mit dem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Sofort mit dem Öl mischen. Thymianblätter dazupfen. Mit Pfeffer würzen. Den Pizzateig halbieren und auf wenig Mehl zu dünnen Rechtecken auswallen. Auf mit Backpapier belegte Bleche geben.

2. Backofen auf 200 °C vorheizen. Rohschinkenranchen vierteln. Kartoffeln und Rohschinken auf den Pizzateig legen. Übrig gebliebenes Olivenöl darüber träufeln. In der unteren Ofenhälfte 15–20 Minuten backen. Mit Meersalz bestreuen und servieren.

Nährwerte pro Person

900 kJ | 210 kcal | Fett: 8 g | Eiweiss: 7 g | Kohlenhydrate: 29 g

Weitere Rezepte:



DAS REZEPT VON MONTAG, 20.09.2010
Broccolicremesuppe mit Süssmost

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VON SONNTAG, 19.09.2010
Pflaumenflan mit Zitronen-Thymian-Sauce

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VON SAMSTAG, 18.09.2010
Gamsrücken mit Kürbisbratgemüse

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VON FREITAG, 17.09.2010
Steinpilz-Zucchetti-Tarte-Tatin

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VON DONNERSTAG, 16.09.2010
Kefensalat an Apfeldressing

[Rezept lesen](#)