

Rote Beete-Flammkuchen

mit Gorgonzola und Speck



Zutaten für 1 Blech:
 220 g Weizenmehl, glatt
 3 EL Öl
 1 Eigelb
 100 ml Wasser
 1 TL Salz

3 rote Zwiebeln
 1 EL Öl
 1 TL Zucker
 150 ml Portwein (oder
 Rotwein/Gemüsebrühe)
 350 g Rote Beete,
 gekocht

125 g Sauerrahm/Creme
 fraiche (ich mische
 meistens beides)
 Muskatnuss
 60 g Speckwürfel
 150 g Gorgonzola
 1 Handvoll Walnüsse
 1 Zweig Thymian oder
 Rosmarin
 Salz, Pfeffer, Chili

Aus Mehl, Öl, Wasser, Eigelb und Salz einen glatten Teig kneten. Diesen kurz abgedeckt ruhen lassen (ca. 10 Minuten).

Den Backofen auf 220° Ober- Unterhitze vorheizen. Am besten das Blech gleich mit aufheizen, dann wird der Flammkuchen extra knusprig.

Für den Belag die Zwiebeln schälen, halbieren und in Halbringe schneiden. In einem kleinen Topf die Zwiebelringe in Öl kurz anbraten, den Zucker einrieseln und kurz karamellisieren lassen, mit dem Portwein ablöschen. Die Rote Beete in dünne Scheiben schneiden und mit den Zwiebeln mischen. Alles mit Salz, Chilli und Pfeffer würzen und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit etwas sirupartig wird. Nun die Masse kurz beiseite stellen.

Den Teig entweder auf Blechgröße auswalken, oder halbieren um daraus zwei kleinere Flammkuchen zu formen.

Den Sauerrahm oder Creme fraiche mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und auf dem Teigboden verteilen. Die Rote Beete darauf verteilen, mit Gorgonzola, Speck und Walnüssen belegen.

Den Flammkuchen für ca. 15 - 20 Minuten backen. 1 Zweig Thymian oder Rosmarin darüber streuen und servieren.