

**die schnelle Küche**

Zubereitungszeit:

Kochzeit: 20 Minute

Menge fuer: 2 - 3 Personen

Eine "Pizza" mit Blätterteig, entweder für einen schelles Abendessen oder als Apero in kleinen Stückchen serviert.

**Zutaten**

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten	Bemerkungen
1	250	g	Blätterteig	
2	1	Stk	Aubergine	
3	20	g	Kapern gehackt	
4	2	Stk	Knoblauch	
5	10	Stk	Oliven	
6	100	g	Fetta	
7	150	g	Tomaten gehackt oder aus Büchse	
8	6	Stk	Champignons mittelgross	
9	0		optional Küchenkräuter	

**Zubereitung**

1	Blätterteig auswallen
2	Auberginen in feine Scheiben schneiden und mit wenig Öl 10 Minuten braten
3	Pilze in Scheiben schneiden und auf den Blätterteig geben
4	Feta zerbröseln auf den Blätterteig geben
5	Auberginen auf den Blätterteig auflegen und mit gehackten Tomaten bestreichen
6	Fein gehackten Knoblauch draufgeben und bei Bedarf noch ein wenig Salzen (Achtung der Feta und die Kapern enthalten schon ziemlich viel Salz)
7	Das ganze im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 Grad etwa 20 Minuten backen.
8	Kapern und Oliven klein hacken und auf den Blätterteig geben
9	Servieren und separat Salz, Pfeffer und Olivenöl auftischen.
10	Optional vor dem Servieren noch mit frischem gehackten Basilikum bestreuen.

**Tarte Flambée**

Zubereitungszeit:

Kochzeit:

Menge fuer: 1kg Teig

Eine feine elsässische Spezialität. Voraussetzung ist ein Ofen mit einem Pizzastein und einer Pizakelle o.ä.

**Zutaten**

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten	Bemerkungen
1	1000	g	Mehl	Ergibt mind. 10 Flammenkuchen, je nach Größe
2	750	ml	Wasser	
3	1	EL	Salz	
4	1	EL	Olivenöl	
5	20	g	Hefe	
6	0	-	Sauerrahm	
7	0	-	Zwiebeln	
8	0	-	Schinken oder Speck	

**Zubereitung**

- 1 Erstellen Sie einen Teig mit Weissmehl, Wasser, Hefe und Salz. Kneten Sie den Teig ausgiebig und schneiden sie ihn in gleich grosse Portionen zu 100 - 120 g.
- 2 Lassen Sie diese ca. 2 Stunden an einem warmen Ort, mit einem feuchten Tuch zugedeckt, gehen.
- 3 Rösten Sie feine Zwiebelringe (nicht knusprig rösten!) mit den Speck- und Schinkenstreifen. Wenn Vegetarier eingeladen sind separat und sonst zusammen.
- 4 Heizen Sie den Ofen auf 280-300 Grad auf. Der Pizzastein muss sich auf der untersten Schiene befinden.
- 5 Den ausgewallten Teig mit dem Sauerrahm bestreichen. Teig mit angebratene Zwiebeln, Speckstreifen und oder Schinkenstreifen bestücken. (für Vegetarier nur Zwiebeln).
- 6 Flammenkuchen auf in den Ofen auf den Pizzastein schieben. Innerhalb 3 bis 4 Minuten ist der erste Flammenkuchen servierbereit.
- 7 Ein Tokai Gris, Riesling oder ein Gewürztraminer begleiten den göttlichen Schmaus.

