



Flammkuchen mit Yufka- oder Filoteig

Zutaten für 2 Personen (ca.1 Blech):

- + Yufka- oder Filoteig statt Flammkuchenboden
- + etwas Pflanzenöl zum Bepinseln
- + 2 Stangen Lauch
- + 200 g saure Sahne
- + 1 Packung Stremellachs 125 g
- + Pfeffer und Salz
- + Bei Bedarf eine kleine Portion Salat oder Rohkost dazu

Zubereitung:

Filo- oder Yufkateig ist Blätterteig aus einzelnen hauchdünnen Teigblättern, die in der Packung lose aufeinander liegen. Daher kann man die Dicke des Bodens selber bestimmen. Ich komme am besten mit 3 Lagen für Flammkuchen und 4 Lagen für saftigere Füllungen (Apfelstrudel) aus. Das findet man beim Ausprobieren schnell heraus. Man kann eine angebrochene Packung auch gut vorsichtig einfrieren.

Den Lauch waschen, in Ringe schneiden und kurz andünsten. Ohne Andünsten würde er im Ofen schnell trocken werden. Danach den Lauch in einem Sieb gut abtropfen lassen.

3- 4 Lagen Teig auf einem Backblech schichten, dabei leicht mit Öl einpinseln. Es geht auch ohne, aber dann bleibt der Teig sehr blättrig. Nun die saure Sahne darauf verteilen, mit Lauch und Lachsstückchen belegen und würzen.

15 min bei 175 Grad im Backofen oder der Heißluftfritteuse backen und direkt genießen.



Sehr lecker übrigens auch als filigraner knusperzarter Snack, wenn man 1 Lage leicht fettet und mit Sesam oder Rosmarin bestreut und dann kurz backt (eher etwas niedrigere Temperatur)