

## Rezepte von Löwensenf

# Flammkuchen mit Lachs



1. Mehl, Wasser, Öl und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten, für 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen.

2. In der Zwischenzeit Schmand mit Löwensenf Premium Honig- Dill verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Lauch in feine Ringe und Lachs in Streifen schneiden.

3. Teig dünn ausrollen, Schmandmischung darauf verteilen und mit Lauchringen und Lachsstreifen belegen. Zum Schluss Käse darüber geben.

4. Flammkuchen für 10-15 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und servieren.

200 g	Mehl
110 ml	Wasser
1 EL	Öl
1 TL	Salz
200 g	Schmand
3 EL	Löwensenf Premium Honig-Dill
200 g	Räucherlachs
1	Stange Lauch
1 TL	Zitronensaft
100 g	geriebener Bergkäse
	Salz, Pfeffer
	Evtl. Dill und Forellenkaviar für die Garnitur