

# Flammenkuchen mit Feigen und Ziegenkäse

## Das braucht es für 2 Personen

### Flammenkuchenteig

1 fertiger Flammenkuchenteig, ca. 28 x 32cm  
oder selbstgemacht:

170 g    Halbweissmehl  
½TL    Salz  
1 Tl    Olivenöl  
1 dl    Mineralwasser

### Belag

120g    Ziegenfrischkäse  
1        rote Zwiebel, in Streifen  
60 g    Serranoschinken in Tranchen  
200 g    Feigen, in Scheiben  
          Pfeffer, frisch gemahlen  
2 EL    Ruccola oder Petersilie,  
          grob zerhackt



### Zubereitung

Für den Teig Mehl, Öl und Salz in einer Schüssel mischen. Mineralwasser zugeben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie gewickelt 1 Stunde ruhen lassen.

Teig auf wenig Mehl ganz dünn auswallen, auf mit Backpapier belegtes Blech legen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen.

### Belag

Flammenkuchenboden mit Ziegenkäse bestreichen, mit Zwiebeln und Feigen belegen. Rohschinken etwas zerrupfen und auch auf den Teig verteilen.

### Backen

Ca. 15 Min. auf der untersten Rille des auf 240 °C vorgeheizten Ofens backen. Ruccola darüberstreuen.