

# Rezeptidee der Woche



## Zutaten

- ✓ 150 g Weizenmehl
- ✓ 75 g Roggenmehl
- ✓ 130 ml kaltes Wasser
- ✓ ½ TL Salz
- ✓ 300 g Trauben, blau und weiß gemischt
- ✓ 2 rote Zwiebeln
- ✓ 1 Stange Porree
- ✓ 150 g Sahnequark
- ✓ 75 g Schmand
- ✓ 2 EL Rapsöl
- ✓ Salz, Pfeffer
- ✓ 150 g Brie
- ✓ 125 g Mozzarella
- ✓ 1 Zweig Rosmarin, fein gehackt

## Trauben-Flammkuchen mit Porree

Mehl und Salz mischen, Wasser zugeben und mit den Knethaken in ca. 5 Minuten (am Besten in der Küchenmaschine) zu einem Teig verarbeiten. Zudecken und ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Ofen auf 250 Grad vorheizen, dabei das Blech auf der untersten Schiene mit erhitzen.

Trauben waschen und halbieren, den Käse würfeln. Quark mit Schmand und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebeln und Lauch putzen und in sehr feine Ringe schneiden.

Teig in 3 Portionen teilen und portionsweise dünn rund ausrollen. Mit der Quarkmischung bestreichen. Trauben, Porree und Zwiebelringe darauf verteilen. Zum Schluss die Käsewürfel und den gehackten Rosmarin darüber geben.

Flammkuchen auf Backpapier nacheinander auf das heiße Blech im Ofen geben und für 7-8 Minuten backen.

