



### Flammkuchen mit Wirsing und Ziegenkäse

Zutaten	Verarbeitung
	Backofen auf 250 Grad vorheizen
250g Mehl 120g Wasser 30g Öl 1/2 TL Salz	Alle Zutaten gut verkneten. Teig bei Zimmertemperatur abgedeckt stehen lassen bis der Wirsing fertig ist.
1 großer Wirsing Öl, Wasser, Salz, Pfeffer	Alles vom Kohl verarbeiten, auch die dunkelgrünen Blätter aber nicht die Blatt-Mittelrippe und den Strunk. Äußere lose Blätter gründlich waschen, restlichen Kohlkopf halbieren, Strunk entfernen. Alles in ca. 1,5 lange Streifen schneiden. Kohl in Öl anschwitzen, mit etwas Wasser ablöschen, würzen und bissfest garen.
1 Becher Schmand	Teig sehr dünn ausrollen. Der Teig reicht für 1,5 haushaltsübliche Kuchenbleche. Für die Bleche Backpapier verwenden. Teig mit Schmand bestreichen und etwas salzen und pfeffern. Wirsing darauf verteilen.
1 Ziegenkäse-Rolle von 200g 150g Bergkäse geriebenem	Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden und den Wirsing damit belegen. Die Zwischenräume mit geriebenem Bergkäse dünn bestreuen.
Flammkuchen bei 250 Grad ca. 20 Minuten knusprig backen. Dazu passt ein schlichter Blattsalat	