

Kartoffel-Flammkuchen mit Rosmarin und Rucola-Walnuss-Pesto

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde 30 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	1136 kcal/ 4756 kJ	Fett:	71 g
Eiweiß:	20 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	20 g
Kohlenhydrate:	105 g	ungesättige Fettsäuren:	51 g

Zubereitung:

1. Für den Teig das Mehl in eine große Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. In die Vertiefung die Hälfte des Wassers zusammen mit dem Zucker und der zerbröckelten Hefe geben. Die Mischung in der Vertiefung zum Vorteig rühren. Nur ganz wenig vom Mehl einarbeiten. Den Vorteig 15 Minuten abgedeckt stehen lassen, anschließend das restliche Wasser und das Olivenöl hinzugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Dann eine Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

2. In der Zwischenzeit das Pesto zubereiten. Hierfür den Rucola waschen und zusammen mit 70 Gramm Walnüssen, Olivenöl, Parmesan und Orangenabrieb zu einem Pesto mixen. Mit Salz, Pfeffer und ggf. Honig abschmecken. Das Pesto zur Seite stellen.

3. Den Ofen am besten samt Pizzastein auf 220 Grad (Gas: Stufe 4, Umluft: 200 Grad) vorheizen. Den Teig in vier größere oder acht kleinere Kugeln aufteilen und auf einer bemehlten Arbeitsplatte dünn ausrollen. Mit Creme Fraîche bestreichen, mit gehackten Walnüssen bestreuen und mit Salz würzen. Die kleinen Kartoffeln mit Schale und die Knoblauchzehen in sehr dünne Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen. Die Kartoffelscheiben vorher in Creme Fraîche dippen, damit auch die Oberseite etwas abbekommt. Die Rosmarinnadeln vom Stiel zupfen und auf den Teigkreisen verteilen. Die kleinen Flammkuchen portionsweise knusprig backen, mit frischem Rucola bestreuen und mit einem Klecks Pesto servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

Für den Teig

450 g	Mehl
250 ml	warmes Wasser
2 EL	Zucker
1	Würfel frische Hefe
1 EL	Olivenöl

Für das Pesto

40 g	Rucola
70 g	kalifornische Walnüsse, geröstet
100 ml	Olivenöl
1 EL	Parmesan
1/2	Bio-Orange, Abrieb
	Salz, Pfeffer, Honig

Für den Belag

200 g	Creme Fraîche
50 g	kalifornische Walnüsse, gehackt
	Salz
4	kleine Kartoffeln
2	Knoblauchzehen
1/2 Bund	Rosmarin
	Handvoll Rucola für die Dekoration